Supplemento ordinario alla "Gazzetta Ufficiale,, n. 256 del 3 novembre 2011 - Serie generale

Spediz. abb. post. - art. 1, comma 1
Legge 27-02-2004, n. 46 - Filiale di Roma

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

PARTE PRIMA **Roma - Giovedì, 3 novembre 2011** SI PUBBLICA TUTTI I GIORNI NON FESTIVI

DIREZIONE E REDAZIONE PRESSO IL MINISTERO DELLA GIUSTIZIA - UFFICIO PUBBLICAZIONE LEGGI E DECRETI - VIA ARENULA, 70 - 00186 ROMA
AMMINISTRAZIONE PRESSO L'ISTITUTO POLIGRAFICO E ZECCA DELLO STATO - VIA SALARIA, 1027 - 00138 ROMA - CENTRALINO 06-85081 - LIBRERIA DELLO STATO
PIAZZA G. VERDI, 1 - 00198 ROMA

AVVISO AL PUBBLICO

Si comunica che il punto vendita Gazzetta Ufficiale sito in via Principe Umberto, 4 è stato trasferito nella nuova sede di Piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma

N. 229

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE
ALIMENTARI E FORESTALI

Provvedimenti relativi a talune produzioni di vini D.O.C.

S O M M A R I O

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETI, DELIBERE E ORDINANZE MINISTERIALI

MINISTERO DELLE POLITICHE AGRICOLE ALIMENTARI E FORESTALI

DECRETO 13 ottobre 2011.

Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lamezia».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 1978 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Lamezia» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dalla regione Calabria, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lamezia»;

Visto il parere favorevole della regione Calabria sulla sopra citata domanda di modifica;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - serie generale – n. 192 del 19 agosto 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lamezia» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Lamezia», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica del 21 dicembre 1978 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare i vini a Denominazione di Origine Controllata «Lamezia», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata.

Art. 4.

A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6 del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Lamezia» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Lamezia» é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 ottobre 2011

Il capo dipartimento: ALONZO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI “LAMEZIA”

Articolo 1
(Denominazione dei vini)

1. La denominazione di origine controllata “Lamezia” e’ riservata ai vini che rispondono ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
bianco;
rosso, anche riserva e novello;
rosato;
passito;
spumante;
spumante rosato;
Greco;
Greco nero;
Gaglioppo;
Mantonico.

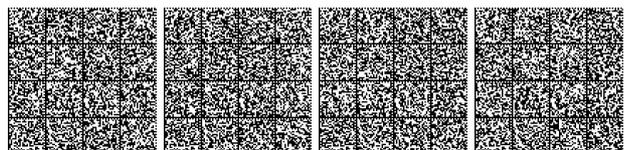
Articolo 2
(Base ampelografica)

1. I vini a denominazione di origine controllata “Lamezia” devono essere ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi nell’ambito aziendale le seguenti composizioni ampelografiche:

“Lamezia” bianco:
Greco B.: minimo 50%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 50% le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Calabria iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011.

“Lamezia” rosso, rosato e novello:
Gaglioppo e Magliocco da soli o congiuntamente dal 35 al 45%, Greco N. e Marsigliana da soli o congiuntamente dal 25 al 45%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 40% le uve a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Calabria iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011.

“Lamezia” Greco:
Greco B. minimo: 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

“Lamezia” Greco nero:
Greco nero minimo: 85%;

possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

"Lamezia" Gaglioppo:
Gaglioppo minimo: 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca nera idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

"Lamezia" Mantonico:
Mantonico minimo: 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

"Lamezia" passito:
Greco 50%, Mantonico 35%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

"Lamezia" spumante:
Greco B. ,Mantonico e Gaglioppo da soli o congiuntamente fino all'85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

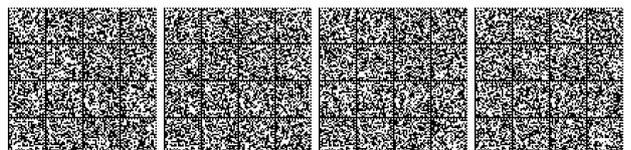
"Lamezia" spumante rosato:
Greco B., Mantonico e Gaglioppo da soli o congiuntamente fino all'85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca nera non aromatici idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 15%.

Articolo 3
(Zona di produzione)

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Lamezia» devono essere prodotte nella zona di produzione appresso indicata che comprende in parte il territorio amministrativo dei seguenti comuni tutti in provincia di Catanzaro: Curinga, Falerna, Ferolelo Antico, Gizzeria, Francavilla Angitola, Maida, Pianopoli, LameziaTerme, S. Pietro a Maida.
2. Tale zona è così delimitata: partendo dal centro abitato di S. Eufemia di Lamezia Terme, il limite segue per la strada statale Tirrena inferiore (n. 18) verso nord-ovest e superata la stazione ferroviaria di Falerna di circa km I in località Posto del Bosco, incrocia il torrente Griffo, segue questi in direzione nord-est sino alla strada per Castiglione Marittimo (raggiungendo lungo questa il centro abitato. Da Castiglione Marittimo , in direzione sud-est, prosegue per il sentiero che attraversa le quote 201, 195, 243,206 costeggiando ad ovest Serra di Pirro, raggiunge il torrente Tridattoli (contrada Petraro) risale il corso d'acqua e all'altezza della quota 287 per una retta, in direzione est, raggiunge la strada che segue verso nord-est at traverso le località Pantanello e Rizzica fino a raggiungere il centro abitato di Gizzeria. Da Gizzeria prosegue verso sud-est per la strada statale n. 18 (diramazione) fino al km 28,200 circa, all'incrocio con il torrente Bagni, segue questi verso nord tino alla confluenza del fosso Difesa che risale in direzione nord- est fino ad incrociare la strada in località fondo Destre; segue tale strada in direzione est sino all'incrocio con il fosso Matacca e quindi prosegue verso sud- est per il sentiero che, passando a sud di case Bucolia di sotto, raggiunge il corso d'acqua affluente del torrente Cantagalli, risale tale affluente verso nord e giunto alla quota 615 prosegue verso sud per il sentiero e per la strada poi fino ad incrociare il

nord di Crozzano e a confine comunale di Lamezia Tenne (Dosso Lupino) che segue verso est sino a raggiungere Palmatico, prende quindi la strada per Pianopoli che segue in di rezione sud, supera Accana Rosairia , Galli e Ferloteo Antico e attraversa Pianopoli e raggiunge la linea fer roviaria (quota 106), all'imbocco della galleria posta in prossimità della stazione di Feroleto Antico. Segue quindi la linea ferroviaria in direzione sud-est sino al l'incrocio con la strada statale delle Calabrie in prossimità del km 12200 prosegue per tale strada verso ovest fino a raggiungere in prossimità del km 17.800 l'incrocio con la strada per Vena e lungo questa raggiunge tale centro abitato per proseguire verso sud- est lungo la strada che passando per la quota 203 raggiunge il confine comunale di Maida sul torrente Conicello prosegue quindi lungo questa in direzione ovest sino a raggiungere il centro abitato di Maida da dove segue la strada che attraversa i centri abitati di S. Pietro a Maida e Curinga sino ad incrociare la strada statale n. 19 bis in prossimità del Km 32 e ad incrociare il confine comunale di Filadelfia (km 33,800) segue tale confine, in direzione sud-ovest prima e poi sud-est e sud, fino a raggiungere la strada per Filadelfia al Km 8,400 circa, procede lungo questa fino al km 8 per proseguire poi sul sentiero che in direzione sud raggiunge la strada per Francavilla Angitola e lungo questa tale centro abitato. Da Franca villa Angitola segue verso est il sentiero quindi lungo questa procede verso sud sino incrocia il corso d'acqua Fiumicello. discendendolo verso sud ovest sino ad incrociare la strada statale ti. 19 bis a nord-est di M.S Domenica e lungo tale strada prosegue verso ovest e poi a nord fino al 1cm 36 (Piana di Curinga). Dal km 36 segue una retta verso nord fino ad incrociare la stazione ferroviaria di Curinga, quindi lungo la linea ferroviaria che raggiunge, prima della stazione di 5. Pietro a Maida Scalo, il confine comunale di Lamezia Terme, lungo questi prosegue verso nord-est prima e poi nord-ovest sino al ponte S. Ippolito (località il Palazzo). Da ponte S. Ippolito segue verso ovest il corso d'acqua che costeggia la località Scannagatti fino alla strada statale Tirrena inferiore (n. 18) per raggiungere lungo questa in direzione nord il centro abitato di S Eufemia di Lamezia Terme da dove è iniziata la delimitazione

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini «Lamezia» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da considerarsi esclusi, ai fini del l'iscrizione all'albo, i vigneti male esposti e ricadenti in zone particolarmente umide.
3. I sesti di impianto, le forme di allevamento, a Guyot, cordone speronato , spalliera o alberello ed i sistemi di potatura, mista e corta, devono essere atti a non modificare le caratteristiche di qualità delle uve e
dei vini derivati.
4. È escluso l'allevamento a tendone. I reimpianti devono prevedere un numero minimo di 4000 ceppi di vite per ettaro. È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l'irrigazione di soccorso.
5. La resa massima di uva per ettaro non deve essere superiore ai 12 t per la tipologia bianco, Mantonico , Greco nero, Gaglioppo, 11 t per la tipologia rosso e rosato, 10 t per la tipologia Greco, spumante passito e riserva.
6. A tali limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione deve essere riportata attraverso la cernita delle uve, purché quella globale non superi del 20% i limiti massimi su stabiliti.
7. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare alle tipologie bianco, Mantonico, Greco e rosato un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10,00% vol, alle tipologie rosso, Greco nero, Gaglioppo dell'11,00% vol e per la menzione riserva 12,50% vol.

8. Le uve destinate alla produzione del passito devono avere un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 11,00% vol con un residuo zuccherino massimo di 85 gr/lt e per lo spumante un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 9,50% vol.
9. Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la Regione Calabria, su proposta del Consorzio di Tutela e sentite le Organizzazioni di categoria interessate, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

1. Le operazioni di vinificazione, ivi compresi l'affinamento e l'invecchiamento obbligatori devono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni compresi, anche se solo in parte nella zona di produzione.
2. È consentito che le suddette operazioni siano effettuate in strutture situate al di fuori del territorio di produzione, ma non oltre 5 chilometri, in linea d'aria, dal confine dei comuni anche solo in parte compresi nella zona di produzione.
3. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.
Qualora superi questo limite, ma non quello del 75%, l'eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto. La resa delle uve in vino per le tipologia passito non deve essere superiore al 50%.
4. Lo spumante deve essere elaborato esclusivamente con metodo classico. La preparazione del vino base può essere ottenuta da una mescolanza di vini di annate diverse, sempre nel rispetto dei requisiti previsti dal presente disciplinare.
Le operazioni di tiraggio possono iniziare dal 1° febbraio successivo alla vendemmia dalla quale è stato ottenuto il vino base più giovane.
I vini, a partire dalla data del tiraggio, iniziano un periodo minimo obbligatorio di affinamento sui lieviti di almeno nove mesi.
5. I vini a denominazione di origine controllata "Lamezia" passito devono essere ottenuti nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale vigente, con appassimento naturale sulla pianta e/o su graticci e con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata.
6. Il tipo rosso, dopo diciotto mesi di invecchiamento, di cui almeno 12 mesi in botti di legno e sei mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione aggiuntiva "riserva".
Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° dicembre dell'anno della vendemmia di produzione.
7. Il tipo rosso, elaborato secondo la specifica vigente normativa, può essere qualificato come vino novello.
8. Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, costanti e tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche qualitative

Articolo 6
(Caratteristiche dei vini al consumo)

1. I vini a denominazione di origine controllata "Lamezia" devono rispondere rispettivamente, all'atto dell'immissione al consumo, alle seguenti caratteristiche:

"Lamezia" bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;

acidità totale minima 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

“Lamezia” rosso:
colore: rosso più o meno intenso, talvolta tendente al granato;
odore: vinoso;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00%vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

“Lamezia” rosso riserva:
colore: rosso più o meno intenso, tendente al granato;
odore: gradevole, delicatamente vinoso, con eventuali sentori di legno;
sapore: asciutto, di giusto corpo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

“Lamezia” rosso novello
colore: rosso rubino;
profumo: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

“Lamezia” rosato:
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: fragrante , asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: l6,00 g/l.

“Lamezia” Greco;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fruttato, gradevole, caratteristico;
sapore: fresco, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

“Lamezia” passito:
colore giallo più o meno intenso con riflessi dorati;
odore: gradevole, fresco, caratteristico;
sapore: dolce, pieno, armonico, di buona persistenza;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol;
acidità totale minima 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

"Lamezia" spumante:
spuma: fine e persistente;
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: fine, ampio e composito;
sapore: da extra brut a dry, sapido, fresco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l;

"Lamezia" spumante rosato:
spuma: fine e persistente;
colore: rosa tenue con eventuali riflessi violacei;
odore: fine, ampio e composito;
sapore: da extra brut a dry, sapido, fresco e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Greco nero
colore: rosso intenso con eventuali riflessi violacei;
odore: intenso e vinoso;
sapore: pieno, armonico ed elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,00 g/l.

Mantonico
colore: giallo con riflessi paglierini più o meno intensi;
odore : fruttato, fine, caratteristico;
sapore: fresco pieno e sapido;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

Gaglioppo
colore: rosso rubino con lievi note violacee;
odore intenso e fragrante;
sapore: pieno, armonico ed elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto non riduttore.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

1. Sulle bottiglie e recipienti contenenti i vini a denominazione di origine controllata «Lamezia» deve figurare l'annata di produzione delle uve, ad esclusione della tipologia Spumante.

2. Alla denominazione di origine controllata "Lamezia" è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, superiore e similari.
3. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati veritieri non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
4. Le indicazioni tendenti a specificare l'attività agricola del produttore, quali viticoltore, fattoria, tenuta, vigna, podere, cascina, masseria e similari, sono consentite in osservanza alle vigenti normative comunitarie nazionali in materia.

Articolo 8
(Confezionamento)

1. Sono previsti per tutti i vini bottiglie in vetro non superiori a 15 litri, ad eccezione del passito per il quale non sono ammesse bottiglie superiori a 0,750 litri.
2. Per le tipologie "Lamezia" rosso e bianco, anche è consentito l'uso di contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi fino a 20 litri.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
LAMEZIA BIANCO	B192	X	888	1	X	X	A	0	X
LAMEZIA ROSSO	B192	X	999	2	X	X	A	0	X
LAMEZIA ROSSO NOVELLO	B192	X	999	2	C	X	A	0	X
LAMEZIA ROSSO RISERVA	B192	X	999	2	A	X	A	1	X
LAMEZIA ROSATO	B192	X	999	3	X	X	A	0	X
LAMEZIA GAGLIOPPO	B192	X	090	2	X	X	A	0	X
LAMEZIA GRECO	B192	X	097	1	X	X	A	0	X
LAMEZIA GRECO NERO	B192	X	099	2	X	X	A	0	X
LAMEZIA MANTONICO	B192	X	151	1	X	X	A	0	X
LAMEZIA PASSITO	B192	X	888	1	D	X	A	0	X
LAMEZIA SPUMANTE	B192	X	888	1	X	X	B	0	X
LAMEZIA SPUMANTE EXTRA BRUT	B192	X	888	1	X	X	B	0	F
LAMEZIA SPUMANTE BRUT	B192	X	888	1	X	X	B	0	G
LAMEZIA SPUMANTE EXTRA DRY	B192	X	888	1	X	X	B	0	H
LAMEZIA SPUMANTE DRY	B192	X	888	1	X	X	B	0	I
LAMEZIA SPUMANTE ROSATO	B192	X	888	3	X	X	B	0	X
LAMEZIA SPUMANTE ROSATO EXTRA BRUT	B192	X	888	3	X	X	B	0	F
LAMEZIA SPUMANTE ROSATO BRUT	B192	X	888	3	X	X	B	0	G
LAMEZIA SPUMANTE ROSATO EXTRA DRY	B192	X	888	3	X	X	B	0	H
LAMEZIA SPUMANTE ROSATO DRY	B192	X	888	3	X	X	B	0	I

11A14050

DECRETO 13 ottobre 2011.

Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colline di Levanto».

IL CAPO DIPARTIMENTO

DELLE POLITICHE COMPETITIVE DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione

geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto ministeriale del 11 agosto 1995, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Colline di Levanto» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dalla CIA, dalla Coldiretti e dalla Confagricoltura di La Spezia, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Colline di Levanto»;

Visto il parere favorevole della Regione Liguria sulla sopra citata domanda di modifica;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* – serie generale – n. 198 del 26 agosto 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colline di Levanto» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colline di Levanto», riconosciuto con decreto ministeriale del 11 agosto 1995, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare i vini a Denominazione di Origine Controllata «Colline di Levanto», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata.

Art. 4.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6 del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Colline di Levanto» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Colline di Levanto» é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 ottobre 2011

Il capo dipartimento: ALONZO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COLLINE DI LEVANTO"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
bianco;
Vermentino;
rosso;
novello.

Articolo 2

La denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" è riservata ai vini ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi nell'ambito aziendale, la seguente composizione dei vitigni:

"Colline di Levanto" bianco:
Vermentino: minimo 40%;
Albarola: minimo 20%;
Bosco: minimo 5%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 35%, altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Liguria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

"Colline di Levanto" Vermentino:
Vermentino: minimo 85%;
possono concorrere altri vitigni a bacca analoga, idonei alla coltivazione dalla Regione Liguria, fino ad un massimo del 15%.

"Colline di Levanto" rosso e novello:
Sangiovese: minimo 30%;
Ciliegiolo: minimo 20%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 50%, altri vitigni a bacca rossa, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Liguria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione dei vini a DOC "Colline di Levanto" devono essere prodotte nella zona appresso indicata che interessa la provincia di La Spezia e comprende in parte i territori dei seguenti comuni: Levanto, Bonassola, Framura e Deiva Marina.
Tale zona è così delimitata:

a partire dal mare in prossimità della P.ta Mesco si segue il confine che delimita il comune di Levanto con quello di Monterosso al Mare fino al raggiungimento della curva di livello del 400 mt s.l.m. che viene seguita fino sotto la cima Colletto a nord dell'abitato di Lavaggiorosso dove si scende alla quota 300 mt s.l.m. che viene seguita fino ad incrocia-re il bivio per S. Giorgio sulla provinciale 332. Da qui si segue la stessa provinciale 332 per un piccolo tratto per poi risalire alla curva dei 400 mt. s.l.m. in corrispondenza di RCA Galbana che viene poi seguita fino al ricongiungimento della prov. 332 in corrispondenza del bivio per Reggimonti; da qui si segue la stessa prov. 332 fino ad incrociare la curva di livello dei 500 mt s.l.m. che viene seguita fino alla località La Fuganella ove, scendendo lungo l'impluvio, si raggiunge la curva di livello dei 400 mt che viene seguita fino al fosso a nord dell'abitato Chiappa. Da qui si scende, seguendo il fosso, fino in corrispondenza dell'abitato Piazza in corrispondenza del raccordo autostradale che viene seguito fino ad incrociare la curva di livello del 300 mt s.l.m.
Quest'ultima viene seguita fino al congiungimento del confine di comune e di provincia di Genova che viene seguito fino al mare.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colline di Levanto” devono essere quelle tradizionali della zona di produzione delimitata nell’art. 3, con caratteristiche collinari, a specifica vocazione viticola e con caratteristiche pedoclimatiche omogenee.
Il terreno è di natura silicea e siliceo-argillosa e presenta reazione sub-acida.
Le forme di allevamento sono quelle a pergoletta ligure e a controspalliera con potatura ad archetto o capovolto.
La densità di piantagione è di min. 5.000 ceppi/Ha nell'allevamento a controspalliera, mentre per l’allevamento a pergola è di min. 6.000 ceppi/Ha.
I sistemi di potatura sono quelli tradizionali della zona.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È ammessa l’irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva ammessa per la produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colline di Levanto” non deve essere superiore a tonnellate 9 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. La resa media non dovrà essere superiore a 2,5 Kg di uva per ceppo.
A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa non dovrà superare del 20% il limite indicato.
Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutte le uve prodotte.
Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare al vino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di gradi 10,50% vol per le tipologie rosso, bianco e novello e 10,50% vol per la tipologia Vermentino.
Nell’ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la Regione Liguria, sentite le Organizzazioni di categoria interessate, può fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato.

Articolo 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti, atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Le operazioni di vinificazione e di imbottigliamento devono essere effettuate all’interno della zona di produzione delimitata all'art. 3.

La resa di vino per ettaro è pari a 63 hl/ettaro.
La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colline di Levanto". Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Colline di Levanto". Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.
La vinificazione della citata tipologia di vino denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" novello deve avvenire nel rispetto della normativa che disciplina i vini novelli.
È consentito l'arricchimento dei mosti destinati alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali in materia e, nel caso di uso di mosti concentrati, è consentito il solo impiego di rettificati. È comunque consentita l'autoconcentrazione.
L'arricchimento non dà diritto ad un aumento delle rese massime precedentemente indicate.

Articolo 6

I vini della denominazione di origine controllata "Colline di Levanto", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteri-stiche:

"Colline di Levanto" bianco:
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato, persistente, caratteristico;
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l ;

"Colline di Levanto" Vermentino:
colore: giallo paglierino;
odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: armonico asciutto, delicatamente mandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l;

"Colline di Levanto" rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, persistente;
sapore: asciutto, delicato, armonico, di medio corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo 21,00 g/l;

"Colline di Levanto" novello:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, intenso, fruttato;
sapore: sapido, armonico;
zuccheri riduttori residui: massimo 10,00 g/l.;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo:19,00 g/l.

È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare, con proprio decreto, i limiti minimi sopra indicati per l'acidità totale e l'estratto riduttore.

Articolo 7

È vietato usare assieme alla denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" qualsiasi qualificazione, non prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "superiore", "fine", "scelto", "selezionato" e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati e pubblici non aventi significato laudativo e non suscettibili a trarre in inganno l'acquirente.
Per i vini designati con la denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" è consentito l'uso della menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimo o nome tradizionale figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8 del D.Lgs. 61/2010.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata "Colline di Levanto" debbono essere immessi al consumo in bottiglie o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri e, per ciò che concerne la presentazione, debbono essere consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.
È consentita qualsivoglia tipologia di tappatura prevista dalle vigenti disposizioni ad esclusione della tappatura a corona.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
COLLINE DI LEVANTO BIANCO	B281	X	888	1	X	X	A	0	X
COLLINE DI LEVANTO ROSSO	B281	X	999	2	X	X	A	0	X
COLLINE DI LEVANTO NOVELLO	B281	X	999	2	C	X	A	0	X
COLLINE DI LEVANTO VERMENTINO	B281	X	258	1	X	X	A	0	X

11A14051

DECRETO 13 ottobre 2011.

Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli di Luni».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 14 giugno 1989 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Colli di Luni» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dalla CIA, dalla Coldiretti e dalla Confagricoltura di La Spezia, intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Colli di Luni»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana e della Regione Liguria sull'istanza di cui sopra;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* – Serie Generale – n. 201 del 30 agosto 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni" ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colli di Luni», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica del 14 giugno 1989 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare i vini a Denominazione di Origine Controllata «Colli di Luni», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata.

Art. 4.

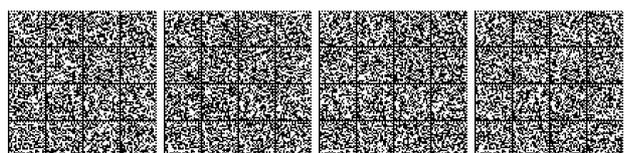
1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6 del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Colli di Luni» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Colli di Luni» é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 ottobre 2011

Il capo dipartimento: Alonzo

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COLLI DI LUNI"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Colli di Luni" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Colli di Luni" rosso, anche nella tipologia riserva;
"Colli di Luni" bianco;
"Colli di Luni" Vermentino, anche nella tipologia superiore;
"Colli di Luni" Albarola.

Articolo 2

I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni" rosso devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese: minimo 50%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 50%, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana e Liguria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni" bianco devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Vermentino: minimo 35%;
Trebbiano toscano: dal 25% al 40%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 30%, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana e Liguria, iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni" Vermentino devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Vermentino: minimo al 90%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 10%, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana e Liguria.

I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni" Albarola devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Albarola: minimo 85%;
possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 15%, altri vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana e Liguria.

Articolo 3

Le uve destinate alla produzione dei vini “Colli di Luni” devono essere prodotte nella zona appresso indicata che interessa la provincia di La Spezia e quella di Massa comprendente in parte i seguenti comuni:
Provincia di La Spezia :
Comuni di Ortonovo, Castelnuovo Magra, Sarzana, Santo Stefano di Magra, Bolano, Calice al Cornoviglio, Beverino, Riccò del Golfo, Follo, La Spezia, Vezzano Ligure, Arcola, Lerici, Ameglia.
Provincia di Massa :
Comuni di Fosdinovo, Aulla, Podenzana.
Tale zona è così delimitata: partendo dal confine sud della provincia di La Spezia, comune di Ortonovo località Dogana, con la provincia di Massa la linea di delimitazione segue il confine provinciale e sale prima a nord-est poi o nord circo-scrivendo i comuni di Ortonovo e Castelnuovo Magra poi, percorre la provinciale n. 446 che tocca la foce del Cucco in comune di Fosdinovo fino ad incrociare la mulattiera per Giucano alle quote 485, 423 e 309; a Giucano prosegue, seguendo la mulattiera, toccando gli abitati di La Capanna e Case Ambrosini fino ad incontrare il confine provinciale e prosegue seguendo questo confine e quello di Santo Stefano Magra fino ad incon-trare la statale della Cisa dove si interrompe. Sempre sulla s.s. della Cisa riprende a quota 39 e da questo punto sale fino all'altezza della passerella sul Magra di Stadano; quindi la linea di delimitazione segue il percorso del fiume verso nord fino a quota 38 e sale per la mulattiera, sempre verso nord fino a località Castello, passando per il sentiero sotto il monte Cecchino e, sempre per la mulattiera, fino a località Laghi. Da qui, la deli-mitazione segue la mulattiera per le quote 422, 463 e 400 e raggiunge il confine regionale toccando Montebello di Cima (comune di Bolano) poi seguendo sempre la stessa mulat-tiera si toccano le località Il Prato - Serra - Pianello e, passando a nord di Casa Toreni, si raggiunge il confine regionale; quindi la stessa mulat-tiera rientra nella pro-vincia di La Spezia, comune di Calice al Cornoviglio toc-cando le frazioni di Pegui e Madrignano fino al torrente Usurana seguendo la vecchia mulattiera che da Pegui, Provedasco, Madrignano e Usurana arriva al torrente Usurana.
Si sale quindi verso nord seguendo tale torrente fino a Ferdana, poi la linea ridiscende il torrente e raggiunge il confine comunale di Beverino; successiva-men-te, sempre seguendo tale confine tocca la località Oltre Vara fino ad innestarsi sull'Aurelia. Da qui si sale seguendo la s.s. stessa fino al passo della Foce, da dove si imbocca la strada comunale per il Monte Parodi, che si segue fino al raggiungimento della stradina comunale Sommovigo. Si procede fino ad incrociare la curva di livello dei 275 metri, che si segue fino all'abitato detto Sommivigo. Da qui si sale lungo l'impluvio verso l'abitato Nevea, finché ci si ricongiunge alla comunale per il monte Parodi. Da qui si scende lungo la strada comunale che porta all'abitato S. Anna dove, in prossimità della prima casa del nucleo abitato si prende a destra, seguendo il valletto che porta all'abitato Toracca Inferiore fino al raggiungimento della curva di livello del 200 m. Seguendo la curva di livello e passando subito sopra all'abitato Toracca superiore, ci si ricongiunge alla s.s. n. 1 Aurelia. Da qui si scende lungo l'Aurelia fino all'abitato di La Spezia seguendo a nord la linea ferroviaria Genova- Roma fino al cimitero urbano seguendo poi la ferrovia del porto fino alla costa in località Fossamastra. Superata questa, la linea di delimitazione segue la costa fino a Punta Bianca e Bocca di Magra, poi seguendo la provinciale n. 432 tocca Romito Magra e prosegue fino ad incontrare l'Aurelia che segue fino a Fornola, e poi segue la strada della Ripa fino a Bottagna e la provinciale fino a Piana di Battolla proseguendo fino ad incontrare la mulattiera e scendendo verso sud si ricongiunge con la provinciale per Ceparana seguendo la stessa provinciale fino ad Albiano e Ponte di Caprigliola a quota 39. Si segue quindi la strada statale n. 62 che tocca S. Stefano di Magra, Sarzana, riprende l'Aurelia fino alla Dogana di Orto-novo chiudendo la perimetrazione.
Nella zona D.O.C. va, inoltre, inclusa una collinetta costituita da terreni autoctoni di natura argillosa e spiccata vocazione viticola in comune di Santo Stefano di Magra a confine via Cisa e delimitata a

nord dal letto del fiume Magra, ad est dalla statale Cisa che incrociando a sud.est il Fosso Ricciali lo segue fino ad incontrare Gora dei Molini che la delimita da ovest fino a ricongiungersi al letto del fiume Magra.

Articolo 4

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione di vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni" devono essere quelle tradizionali della zona di produzione delimitata nell'articolo 3, con caratteristiche collinari, a specifica vocazione viticola e con caratteristiche pedoclimatiche omogenee.
I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono pertanto essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È ammessa l'irrigazione di soccorso.
La quantità massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata e il titolo alcolometrico volumico naturale minimo sono i seguenti:

Tipologia	Produzione t/ha	Titolo alcolometrico volumico naturale % vol
"Colli di Luni" rosso	11	11,00%
"Colli di Luni" rosso riserva	11	12,00%
"Colli di Luni" bianco	11	10,50%
"Colli di Luni" Vermentino	11	11,00%
"Colli di Luni" Vermentino superiore	9	11,50%
"Colli di Luni" Albarola	11	10,50%

A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa non dovrà superare del 20% il limite indicato, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Le eccedenze delle uve, nel limite massimo del 20%, non hanno diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre detto limite percentuale decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutte le uve prodotte.
Nell'ambito della resa massima fissata nel presente articolo, la Regione Toscana e la Regione Liguria, sentite le Organizzazioni di categoria interessate, possono fissare i limiti massimi di uva rivendicabili per ettaro inferiori a quelli previsti dal presente disciplinare di produzione in rapporto alla necessità di conseguire un migliore equilibrio di mercato.

Articolo 5

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche locali, leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche; si ammette la possibilità di utilizzare contenitori di legno, sia nella fase di fermentazione che di invecchiamento.
Le operazioni di vinificazione e di invecchiamento obbligatorio devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delimitata dall'art. 3 e comunque anche all'interno del territorio della Provincia della Spezia.
È consentito l'arricchimento alle condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni". Qualora la resa uva/vino superi detto limite ma non il 75%, l'eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata "Colli di Luni". Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

Tale resa dovrà essere mantenuta anche nel caso di arricchimento.
I vini rossi, dopo un invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell'anno di vendemmia, di almeno due anni alle condizioni di cui al presente articolo, possono portare in etichetta la menzione "riserva".

Articolo 6

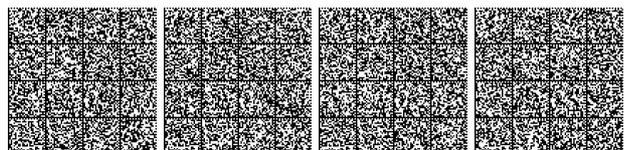
I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni", all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Colli di Luni" bianco:
colore: giallo paglierino;
odore: delicato, gradevole;
sapore: asciutto, armonico, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

"Colli di Luni" Vermentino:
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, armonico, delicatamente mandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

"Colli di Luni" Vermentino superiore:
colore: paglierino piuttosto intenso;
odore: intenso, persistente, caratteristico;
sapore: asciutto, pieno, armonico, retrogusto mandorlato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 17,00 g/l.

"Colli di Luni" rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: delicato, vinoso;
sapore: asciutto, fine, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

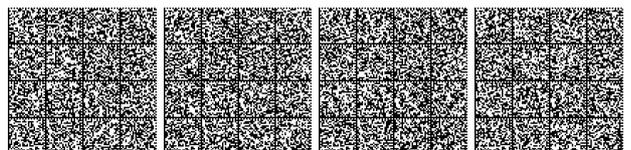
"Colli di Luni" rosso riserva:
colore: rosso rubino più o meno intenso, tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, persistente;
sapore: asciutto, di corpo, armonico, persistente;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22,00 g/l.

"Colli di Luni" Albarola:
colore: giallo paglierino, talvolta con riflessi verdolini;
odore: intenso, caratteristico, fruttato;
sapore: asciutto, fresco, caratteristico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

È in facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, con proprio decreto, modificare i limiti sopra indicati per l'acidità totale e estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

È vietato usare assieme alla denominazione di cui agli articoli 1 e 2 qualsiasi qualificazione aggiuntiva non prevista dal presente disciplinare ivi compresi gli aggettivi "superiore", "fine", "scelto", "selezionato", e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno l'acquirente.
Per i vini designati con la denominazione di origine controllata "Colli di Luni" è consentito l'uso della menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimo o nome tradizionale figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8 del D.Lgs. 61/2010.
Per tutte le tipologie della denominazione di origine controllata "Colli di Luni" è obbligatoria l'indicazione in etichetta dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8

I vini a denominazione di origine controllata "Colli di Luni" debbono essere immessi al consumo in bottiglie o altri recipienti di vetro di capacità non superiore a 5 litri e, per ciò che concerne la presentazione, debbono essere consoni ai tradizionali caratteri di un vino di pregio.
È consentita qualsivoglia tipologia di tappatura prevista dalle vigenti disposizioni ad esclusione della tappatura a corona.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
COLLI DI LUNI BIANCO	B247	X	888	1	X	X	A	0	X
COLLI DI LUNI ROSSO	B247	X	999	2	X	X	A	0	X
COLLI DI LUNI ROSSO RISERVA	B247	X	999	2	A	X	A	1	X
COLLI DI LUNI ALBAROLA	B247	X	008	1	X	X	A	0	X
COLLI DI LUNI VERMENTINO	B247	X	258	1	X	X	A	0	X
COLLI DI LUNI VERMENTINO SUPERIORE	B247	X	258	1	B	X	A	0	X

11A14052

DECRETO 13 ottobre 2011.

Modificazioni al disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Pesaresi»

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 2 giugno 1972 e successive modificazioni, con il quale è stata riconosciuta la denominazione di origine controllata dei vini «Colli Pesaresi» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata dal Consorzio per la Tutela dei Vini DOC Colli Pesaresi intesa ad ottenere modifiche del disciplinare di produzione della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Colli Pesaresi»;

Visto il parere favorevole della Regione Marche sulla sopra citata domanda di modifica;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di modifica, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie Generale - n. 200 del 29 agosto 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuto pertanto necessario procedere alla modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Colli Pesaresi» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Colli Pesaresi», riconosciuto con decreto del Presidente della Repubblica del 2 giugno 1972 e successive modificazioni, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare i vini a Denominazione di Origine Controllata «Colli Pesaresi», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata.

Art. 4.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6 del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Colli Pesaresi» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Colli Pesaresi» é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 13 ottobre 2011

Il capo dipartimento: ALONZO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "COLLI PESARESI"

Articolo 1

La denominazione di origine controllata "Colli Pesaresi" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni e ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
"Colli Pesaresi" bianco;
"Colli Pesaresi" Biancame;
"Colli Pesaresi" Trebbiano;
"Colli Pesaresi" rosso;
"Colli Pesaresi" rosato (o rosè);
"Colli Pesaresi" Sangiovese (anche nella tipologia riserva e novello);
"Colli Pesaresi" spumante;

Ai vini suddetti, nei limiti e alle condizioni stabiliti dal presente disciplinare, sono altresì riservate le seguenti sottozone:
"Colli Pesaresi" Focara rosso (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Focara Pinot nero (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Roncaglia bianco (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo Sangiovese (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo Cabernet sauvignon (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot nero vinificato in bianco (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot nero (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Focara Pinot nero vinificato in bianco (anche nella tipologia riserva);
"Colli Pesaresi" Focara Pinot nero spumante;
"Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot Nero spumante;

Articolo 2

I vini di cui all'art. 1 devono essere ottenuti dalle uve prodotte dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Colli Pesaresi" bianco:
Trebbiano toscano (localmente chiamato Albanella), Verdicchio, Biancame, Pinot grigio, Pinot nero da vinificare in bianco, Riesling italico, Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, congiuntamente o disgiuntamente: minimo 75%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 25% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011.

"Colli Pesaresi" Biancame:
Biancame: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

"Colli Pesaresi" Trebbiano:
Trebbiano toscano (localmente chiamato Albanella): minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

"Colli Pesaresi" rosso e rosato (o rosè):
Sangiovese: minimo 70%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 30% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011.

"Colli Pesaresi" Sangiovese e Sangiovese novello:
Sangiovese: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

"Colli Pesaresi" spumante:
Trebbiano toscano (localmente chiamato Albanella), Verdicchio, Biancame, Pinot grigio, Pinot nero da vinificare in bianco, Riesling italico, Chardonnay, Sauvignon, Pinot bianco, congiuntamente o disgiuntamente: minimo 75%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 25% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011.

"Colli Pesaresi" Focara rosso:
Pinot nero, Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, congiuntamente o disgiuntamente: minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 25% ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004 pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, e da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, ad eccezione del Sangiovese che potrà essere aggiunto sino ad un massimo del 50%.

"Colli Pesaresi" Focara Pinot nero:
Pinot nero: minimo 90%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 10%.

"Colli Pesaresi" Roncaglia bianco:
Pinot nero (da vinificare in bianco): minimo 25%.
Trebbiano toscano (localmente chiamato Albanella), Chardonnay, Sauvignon, Pinot grigio, Pinot bianco, congiuntamente o disgiuntamente: massimo 75%.

"Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo Sangiovese:
Sangiovese: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

"Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo Cabernet sauvignon:
Cabernet Sauvignon: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

"Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot nero (anche vinificato in bianco):
Pinot nero (vinificato in bianco): minimo 90%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 10%.

"Colli Pesaresi" Focara Pinot nero (vinificato in bianco):
Pinot nero (vinificato in bianco): minimo 90%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 10%.

"Colli Pesaresi" Focara Pinot nero spumante:
Pinot nero (vinificato in bianco): minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

"Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot nero spumante:
Pinot nero (vinificato in bianco): minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nella Regione Marche, fino ad un massimo del 15%.

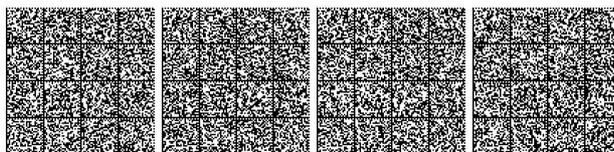
Articolo 3

Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata "Colli Pesaresi"di cui al precedente art. 2 devono provenire da vigneti ubicati nella provincia di Pesaro e Urbino ed inclusi nei territori appresso delimitati.
La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Colli Pesaresi" rosso, bianco, rosato, Sangiovese, Sangiovese novello comprende gli interi territori comunali di Barchi, Cartoceto, Colbordolo, Fano, Fossombrone, Fratte Rosa, Gabicce Mare, Gradara, Isola del Piano, Montebaroccio, Mondavio, Mondolfo, Montecalvo in Foglia, Monteciccardo, Montefelcino, Montelabbate, Montemaggiore al Metauro, Monteporzio, Orciano di Pesaro, Pergola, Pesaro, Petriano, Piagge, Saltara, San Costanzo, San Giorgio, San Lorenzo in Campo, Sant'Angelo in Lizzola, Sant'Ippolito, Serrungarina e Tavullia, nonché parte dei territori comunali di Tavoleto, Auditore, Sassocorvaro, Urbino, Fermignano e Cagli.
Tale zona è così delimitata: partendo dal mare Adriatico, a nord di Gabicce Mare, la linea di delimitazione segue il confine regionale fra Marche ed Emilia-Romagna, fino ad incontrare la strada comunale che unisce Mondaino a Tavoleto e, raggiunto per detta comunale quest'ultimo paese, prosegue sino alla frazione San Giovanni del comune di Auditore. Da tale località percorre la strada che conduce ad Auditore e, raggiunta la quota 506 in prossimità del serbatoio dell'acquedotto, segue una strada campestre che, tagliato il confine comunale di Auditore con Sassocorvaro, in prossimità di casa Arpina, raggiunge l'affluente di sinistra del fosso Avellana, in prossimità della località Santa Maria. Discende il corso di detto affluente sino a toccare quota 202. Sulla strada comunale che collega Valle Avellana alla provinciale Feltresca, percorso un breve tratto di detta comunale, in direzione sud, la delimitazione prosegue per la vicinale che passa per Serra, Cà del Vento fino a raggiungere il confine occidentale di Sassocorvaro. Discende tale confine sino all'incrocio con la provinciale Feltresca a sud di Mercatale e, risalendo per tale provinciale, attraversa la frazione di Mercatale per immettersi, in prossimità del km. 30, sulla comunale che

passa per il paese di Sassocorvaro e, proseguendo per detta comunale, raggiunge la frazione di San Donato di Taviglione. Da San Donato segue verso sud-est la strada che passa per Santo Stefano in Acquaviva ed attraversato il torrente Apsa di San Donato, entra nel comune di Urbino e, dopo aver toccato le quote 336 e 370, si immette sulla comunale che unisce Sant'Apollinare in Cirfalco a Pieve di Cagna. Percorsa per un breve tratto tale strada, dopo aver toccato quota 356 e Palazzo dei Maschi, la linea di delimitazione prende la comunale e scende alle quote 346 e 212, a Cà Sbrasa ed a Cà Tonto. Da Cà Tonto giunge alla Rancitella (quota 318) e per la strada che sale alle quote 420, 395 e 458, raggiunge la strada statale n. 73-bis, in prossimità del km. 59 (quota 483). Dal km. 59 la delimitazione segue la suddetta statale e, dopo aver toccato la città di Urbino, raggiunge il ponte sul fosso di Cà Raniero. Devia, verso sud, per una strada campestre che, attraverso il fosso Santa Maria degli Angeli, tocca le quote 260, 307 (Cà Tommasino), 319, 325 (San Martino), 212 (Cà La Fraternita II) e si immette sulla provinciale Metaurense (km. 1 + 900). Discende per circa 200 metri detta provinciale indi piega a destra lungo una strada campestre e, attraversata la ferrovia Fano-Fermignano, dopo aver toccato Cà La Fraternità I, raggiunge il fiume Metauro. Lo attraversa sulla passerella di San Giacomo, risale il suo corso in riva destra fino ad immettersi nella campestre che conduce alle quote 202 e 246 e che si congiunge alla strada comunale di Sant'Agostino in Aiola (quota 287). Raggiunta quest'ultima località, prosegue per la carreggiata sino a quota 290, tocca Cà La Fosca (quota 298), indi, lungo un sentiero, raggiunge la quota 227 sulla quale passa il confine amministrativo dei comuni di Fermignano ed Urbino. Prosegue lungo detto confine sino a Monte Polo (quota 374), scende lungo la comunale sino al cimitero di Monte Polo (quota 329) e poi, preso un sentiero, tocca le quote 233 e 260 nonché il podere La Costa (quota 200) fino a raggiungere il fiume Metauro. La linea di delimitazione discende quindi il corso del Metauro fino al punto in cui il fiume Candigliano confluisce nel Metauro. Risale il fiume Candigliano e dopo il Passo del Furlo prende a seguire verso sud il confine comunale occidentale di Fossombrone fino al torrente Tarugo. Da questo punto risale il corso del torrente Tarugo sino alla località Santa Maria e di qui per la strada comunale che unisce quest'ultima località con la frazione Fenigli di Pergola, raggiunge il confine comunale di Pergola in prossimità di casa Castellaro, che segue verso sud fino ad incontrare il confine provinciale fra Pesaro-Urbino ed Ancona. La delimitazione discende quindi detto confine fino al mare Adriatico.

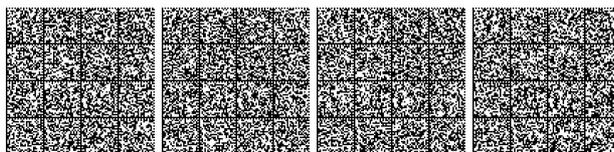
La zona di produzione del vino a denominazione di origine controllata "Colli Pesaresi" Trebbiano, comprende gli interi territori comunali di Mombaroccio, Monteciccardo, Petriano, Gabicce Mare, Gradara e Tavullia, nonché parte dei territori comunali di Pesaro, Montelabbate, Sant'Angelo in Lizzola, Colbordolo ed Urbino nonché le intere isole amministrative n.7 (Montelabbate), n.8 (Urbino), e parte del n.5 (Tavullia). Tale zona di produzione è suddivisa in due aree separate dal fiume Foglia.

La prima area di produzione è così delimitata: da Gabicce Mare si segue il confine regionale fra Marche ed Emilia-Romagna fino ad incrociare la strada provinciale n. 3 (Fogliense) nei pressi della località Rio Salso, da tale punto si prosegue seguendo la strada provinciale n. 3 verso Montecchio, poi prendendo la S.S. n. 423 fino a Santa Maria Fabbrecce, dove si segue la statale n. 16 fino ad arrivare al fiume Foglia, da qui il limite segue la sponda sinistra del fiume fino alla foce.

La seconda area di produzione è delimitata partendo dalla località Case della Fossa, dove ha la foce il Fosso Sejore, da qui seguendo i confini comunali fra Pesaro e Fano, Mombaroccio e Cartoceto-Serrungarina, Monteciccardo e Montefelcino, l'isola amministrativa n. 8 Urbino e Montefelcino, Petriano e Montefelcino, Urbino e Montefelcino-Isola del Piano, fino ad arrivare al confine del comune di Fossombrone con il comune di Urbino all'incrocio con la strada carreggiabile che conduce al molino Gulla, da tale punto il limite segue la strada stessa fino a raggiungere la quota 234, poi la quota 296, indi la quota 363 a Sant'Andrea di Primicilio a quota 347 a Villa la Croce. Da Villa la Croce si segue un sentiero fino a raggiungere il fosso della Verzera presso Brombolona e poi, attraverso tale fosso, si prosegue sempre per un sentiero che passa a nord di Santa Maria Promonte fino a raggiungere Cà Goggione. Da qui si raggiunge quota 319 e si prosegue fino a rio Marina seguendo sempre un sentiero. Attraversato tale rio a quota 200 si prosegue fino a Case di

Monte Rosano (quota 225) e di qui si prende la strada campestre dopo aver raggiunto quota 222 dove si innesta la strada comunale San Marino di Urbino-Molinello, si segue tale strada dei Molinelli e dopo aver raggiunto la quota 312 si arriva a quota 330 in cui la strada comunale suddetta si innesta con quella che conduce a Sant'Eufemia. Si segue tale strada fino a raggiungere la quota 349 e la località il Monte; da qui si segue la strada campestre che conduce a Cà L'Aradia e, raggiunta Cal Furio 1° (quote 337 e 249), si prosegue per la stessa strada fino a raggiungere la SS n. 73-bis Calmazzo-Urbino. Si percorre tale strada verso Urbino per circa 100 metri, indi si gira per imboccare la strada campestre che conduce a quota 260 e di qui a Cà Tommasino (quota 307); si prosegue fino a quota 319 e di qui a San Martino (quota 325). Seguendo tale strada, si raggiunge Cà la Fraternità II (quota 212) e poi si arriva sulla strada provinciale che segue tale strada fino ad arrivare a Calpino poi, girando a destra verso Urbino, si segue questa strada comunale (strada Rossa e poi Nazionale)sino ad arrivare all'incrocio con la SS 73-bis e, percorrendola, si costeggiano le mura di Urbino, fino ad arrivare ad un incrocio dove si prende via dei Morti per arrivare poi a porta Santa Lucia, dove ci si immette nella strada provinciale n. 9 (Urbinate-Feltresca) e percorrendola, passando per Gadana, e prima di arrivare alla località Cà Gulino, si gira all'incrocio a destra prendendo la strada comunale per Schieti. Da qui si prosegue per via Ponte Vecchio fino ad arrivare a quota 386, dove ci si immette nella strada provinciale n. 56 (Montefabbri). Poi si prosegue sulla strada provinciale n. 56 sino ad arrivare all'incrocio di casa Coromaio (quota 284) per poi prendere la provinciale n. 73 (Ponte Vecchio in Foglia) sino ad arrivare a Ponte Vecchio, di qui si prosegue per la strada comunale verso Ponderetto (quota 101), Piantanico (quota 97), Talacchio (quota 40), sino ad arrivare ad un incrocio con la SS n. 423 (quota 72). Seguendo la SS n. 423 e dopo aver superato Bottega, ad un incrocio (quota 55) si gira a destra prendendo la provinciale n. 14 (Borgo Montecchio) sino ad arrivare all'Apsella. Dall'Apsella si segue la strada comunale fino ad arrivare a Montelabbate e passando per via Zamponini si prosegue per la stessa strada in direzione di casa Spesi ed arrivati all'incrocio di casa Giovannini si gira a sinistra in direzione di San Pietro in Calibano, seguendo prima la strada Lago Maggiore poi la strada di Fontesecco. Da San Pietro in Calibano si prosegue poi per via Fastiggi e strada della Fabreccia fino ad arrivare a Villa San Martino, seguendo poi via G. d'Arezzo, via Solferino e via Miralfiore e si arriva ad incrociare la ferrovia. Da qui il limite prosegue seguendo la ferrovia verso Fano fino ad arrivare alla costa in località Ospedale Bonomelli.

La zona di produzione del vino a denominazione controllata "Colli Pesaresi" Biancame comprende soltanto e per intero i territori dei comuni di Mondavio, Monte Porzio, Pergola, San Lorenzo in Campo.

La sottozona di produzione del vino a denominazione controllata "Colli Pesaresi" Focara comprende parte del territorio delimitato per la produzione del tipo rosso ed è così individuata. Essa comprende parte della sezione censuaria di Fiorenzuola di Focara nel senso che vengono esclusi i territori delimitati come segue: nella zona nord dal km. 226 si percorre la strada della Romagna verso Bologna, fino ad incrociare la strada vicinale Scola dell'Erba e, passata la ferrovia, si segue il confine dell'ex sezione censuaria fino ad incontrare la strada vicinale Fossetta e, percorrendola verso Colombarone, si riprende le strada della Romagna verso Bologna per arrivare di nuovo al km. 226, restando coincidenti i restanti confini della sottozona Focara con quelli della sezione censuaria di Fiorenzuola di Focara.

La zona di produzione del vino a denominazione controllata "Colli Pesaresi" Roncaglia coincide con una porzione della zona di produzione del tipo bianco ed è delimitata come segue: partendo da Case Nuove (quota 30) si percorre la strada vicinale di Roncaglia Vecchia passando per l'incrocio a quota 97 verso la località Ghetto a quota 147. da qui continuando si interseca la strada del Picchio e, percorrendola verso destra, si incrocia la strada di Montebacchino, che toccando casa Mini (quota 126) prosegue sino ad incontrarsi con la strada del Boncio e, percorrendola verso la ferrovia, si incrocia sulla sinistra la strada dei Tre Ponti, la quale a sua volta interseca la ferrovia nella galleria; da qui si segue la ferrovia sino ad incrociare la strada vecchia di Roncaglia, seguendola all'incrocio

si gira a destra per la strada Fornace Mancini e la si percorre sino ad arrivare al punto di partenza a Case Nuove.
Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione di origine controllata “Colli Pesaresi” Parco Naturale Monte San Bartolo di cui al precedente art. 2 devono provenire da vigneti ubicati nella provincia di Pesaro - Urbino ed inclusi nel territorio appresso delimitato.
Partendo dal mare Adriatico, risalendo dalla foce del fiume Foglia fino all’intersezione dello stesso con la Strada Statale 16 “Adriatica” e proseguendo su di essa in direzione di Rimini fino in località Cattabrighe di Pesaro, di qui a sinistra su Strada Fornace Mancini, percorrendola tutta e da essa proseguendo sulla Strada dell’Acquabona percorrendola fino alla sua fine (quota 48), di qui, a destra, si percorre tutta Strada dei Treponti (comune di Pesaro) fino al suo incrocio con Strada Babbucce e Strada del Boncio (quota 96), poi a sinistra percorrendo Strada Babbucce per 480 metri circa raggiungendo l’incrocio con via Treponti (comune di Gradara) sita in prossimità della località Babbucce di Pesaro. Da qui si prosegue percorrendo tutta la suddetta via Treponti scendendo a quota 40, attraversando l’autostrada A 14, costeggiando la linea ferroviaria Bologna-Ancona ,fino ad intersecare Strada Granarola, ove si prosegue prendendo a destra, si continua fino al bivio con strada Granarola di Sotto; presa, andando a sinistra, quest’ultima via la si percorre per intero, poi, rientrando nel territorio comunale di Pesaro, si gira a sinistra su Strada Selve Granarola, indi alla fine di quest’ultima strada si gira a destra in via Ferrata percorrendola fino all’incrocio con Strada Romagna (SS 16). Immettendosi a sinistra su Strada Romagna la si percorre, entrando nel comune di Gabicce Mare,fino al confine regionale fra Marche ed Emilia-Romagna, di qui si segue il confine stesso sino a raggiungere il mare Adriatico.

Articolo 4

Le condizioni ambientali dei vigneti destinati alla produzione dei vini a denominazione controllata “Colli Pesaresi” devono essere quelle normali della zona e atte a conferire alle uve le specifiche caratteristiche di qualità.
I vigneti devono trovarsi su terreni ritenuti idonei per le produzioni della denominazione d’origine di cui si tratta.
Sono pertanto da considerarsi idonei unicamente i vigneti ubicati in terreni in favorevole giacitura ed esposizione e con ubicazione rientrante nella fascia collinare e pedecollinare, di medio impasto o tendenti all’argilloso-calcareo e piuttosto asciutti.
Per i nuovi impianti ed i reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 2500 in coltura specializzata.
È vietata ogni pratica di forzatura.
È consentita l’irrigazione di soccorso.
La resa massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata, destinata alla produzione dei vini a denominazione d’origine controllata “Colli Pesaresi”, non deve essere superiore a 12 tonnellate per tutte le tipologie, esclusa la sottozona Parco Naturale Monte San Bartolo per la quale non deve superare le 10 tonnellate, ed escluse le sottozone Roncaglia e Focara per la quale non deve superare le 9 tonnellate.
Per i vigneti in coltura promiscua la produzione massima di uva ad ettaro deve essere rapportata alla superficie effettivamente impegnata dalla vite.
A tali limiti, anche in annate particolarmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso un’accurata cernita delle uve, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo.
Qualora tali limiti vengano superati, tutta la produzione non avrà diritto alla denominazione di origine controllata “Coli Pesaresi”.
Le uve destinate alla produzione dei vini a denominazione d’origine controllata “Colli Pesaresi” devono assicurare un titolo alcolometrico volumico minimo naturale di:
- 9,50% vol per le tipologie spumante;
- 10,50% vol per le tipologie bianco, rosso e rosato;

- 11,00 % vol per le tipologie Sangiovese, Sangiovese novello, Trebbiano e Biancame;
- 11,50% vol per le tipologie delle sottozone Parco Naturale Monte San Bartolo, Focara e Roncaglia;
- 12,00% vol per le tipologie Sangiovese, Cabernet Sauvignon e per i vini “Colli Pesaresi” Focara rosso, Pinot nero e Pinot nero vinificato in bianco, “Colli Pesaresi” Roncaglia (bianco e Pinot nero e Pinot nero vinificato in bianco), e “Colli Pesaresi” Parco Naturale Monte San Bartolo (Sangiovese, e Cabernet sauvignon) da destinare alla tipologia “riserva”.

Articolo 5

Le operazioni di vinificazione devono essere effettuate all’interno della zona di produzione di cui al precedente articolo 3. Tuttavia è consentito che tali operazioni siano consentite in cantine situate anche fuori della zona di produzione, solo nell’ambito dell’intero territorio della Provincia di Pesaro- Urbino.
La spumantizzazione potrà essere effettuata anche al di fuori della zona di produzione di cui all’art. 3 sempre che sia effettuata all’interno del territorio della Regione Marche.
Le diverse tipologie previste dall’art. 1 devono essere elaborate in conformità alle norme comunitarie nazionali.
La tipologia “Colli Pesaresi” rosato deve essere ottenuta con la vinificazione “in rosato” delle uve rosse.
La resa massima dell’uva in vino, compresa l’eventuale aggiunta correttiva, non deve superare il 70% per tutte le tipologie e sottozone.
Qualora la resa uva/vino superi i limiti di cui sopra, ma non il 75%, l’eccedenza non ha diritto alla denominazione d’origine. Oltre detto limite decade il diritto alla denominazione d’origine controllata per tutta la partita.
I vini “Colli Pesaresi” Roncaglia bianco, “Colli Pesaresi” Roncaglia Pinot nero vinificato in bianco, “Colli Pesaresi” Focara Pinot nero vinificato in bianco, prodotti con un titolo alcolometrico minimo naturale del 12,00% o più e invecchiati all’interno della zona di produzione per almeno 18 mesi, compreso l’eventuale affinamento in bottiglia, a far tempo dal 1° novembre dell’anno del raccolto, previa annotazione nei registri, possono essere qualificati “riserva”.
I vini “Colli Pesaresi” Sangiovese, “Colli Pesaresi” Focara, “Colli Pesaresi” Focara Pinot nero, “Colli Pesaresi ”Roncaglia Pinot nero, “Colli Pesaresi” Parco Naturale Monte San Bartolo Sangiovese, “Colli Pesaresi” Parco Naturale Monte San Bartolo Cabernet-sauvignon, prodotti con un titolo alcolometrico minimo naturale del 12,00% o più e invecchiati all’interno della zona di produzione per almeno 2 anni, compreso l’eventuale affinamento in bottiglia, a far tempo dal 1° novembre dell’anno del raccolto, previa annotazione nei registri, possono essere qualificati “riserva”.
Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali e costanti atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.
Per tutte le tipologie dei vini “Colli Pesaresi” è ammessa la correzione con mosti concentrati prodotti da uve della zona di produzione, con mosti concentrati rettificati e con auto arricchimento.
Per tutte le tipologie di vini “Colli Pesaresi” è ammessa la dolcificazione secondo le norme comunitarie e nazionali.

Articolo 6

I vini di cui al precedente art. 1, all’atto dell’immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Colli Pesaresi” bianco:
colore: paglierino tenue talora con riflessi verdognoli;

odore: caratteristico, delicato;
sapore: secco, gradevole, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli Pesaresi" Biancame:
colore: giallo paglierino tenue, talora con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, fresco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli Pesaresi" Trebbiano:
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, profumato, caratteristico;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50%;
acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli Pesaresi" rosso:
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: caratteristico, vinoso;
sapore: armonico, gradevolmente asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

"Colli Pesaresi" rosato (o rosé):
colore: rosato più o meno intenso;
odore: vinoso, delicato;
sapore: asciutto, armonico, fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli Pesaresi" Sangiovese (anche nella tipologia riserva):
colore: rosso granato più o meno carico con riflessi violacei;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, talora con fondo leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol (12,00% vol se riserva);
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

"Colli Pesaresi" Sangiovese novello:
colore: rosso rubino;
odore: intenso, fruttato;
sapore: asciutto, armonico, equilibrato, rotondo, vivace;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;

acidità totale minima: 5,00 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

"Colli Pesaresi" spumante:
colore: paglierino tenue talora con eventuali riflessi verdognoli;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: da extra brut a demi-sec, sapido, fresco, fine e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15,00 g/l.

"Colli Pesaresi" Focara rosso (anche nella tipologia riserva):
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% se riserva);
acidità totale minima: 4,50 g/l.
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

"Colli Pesaresi" Focara Pinot nero (anche nella tipologia riserva):
colore: rosso granato, più o meno carico, con eventuali riflessi violacei;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% se riserva);
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

"Colli Pesaresi" Roncaglia bianco (anche nella tipologia riserva):
colore: giallo paglierino;
odore: gradevole, delicatamente profumato;
sapore: asciutto, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% se riserva);
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo Sangiovese (anche nella tipologia riserva):
colore: rosso granato più o meno carico con riflessi violacei;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, con fondo leggermente amarognolo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol. se riserva);
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

"Colli Pesaresi" Parco Naturale Monte San Bartolo Cabernet sauvignon (anche nella tipologia riserva):
colore: rosso rubino;
odore: intenso, leggermente erbaceo, gradevole;
sapore: secco, armonico, di buon corpo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol se riserva);
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

"Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot nero vinificato in bianco (anche riserva):
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi ramati;
odore: gradevole, delicatamente profumato, caratteristico;
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol se riserva);
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot Nero (anche riserva):
colore: rosso granato, più o meno carico, con eventuali riflessi violacei;
odore: gradevole, profumato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol se riserva);
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,00 g/l.

"Colli Pesaresi" Focara Pinot nero vinificato in bianco (anche riserva):
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali riflessi ramati;
odore: gradevole, profumato, caratteristico.
sapore: secco, sapido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol (12,50% vol se riserva);
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

" Colli Pesaresi" Focara Pinot nero spumante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali tenui riflessi ramati;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: da extra brut a demi-sec, sapido, fresco, fine e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

"Colli Pesaresi" Roncaglia Pinot nero spumante:
colore: giallo paglierino più o meno intenso con eventuali tenui riflessi ramati;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: da extra brut a demi-sec, sapido, fresco, fine e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,50 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

I vini "Colli Pesaresi" delle diverse tipologie eventualmente sottoposti a passaggio o conservazione in legno, possono rivelare sentore di legno.
È facoltà del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali - Comitato Nazionale per la valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle Indicazioni Geografiche Tipiche dei vini - modificare con proprio decreto i limiti indicati dell'acidità totale e dell'estratto non riduttore minimo.

Articolo 7

Nella etichettatura, designazione e presentazione dei vini di cui all'art. 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.
È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, particolari condizioni di produttività, purchè documentabili, e marchi privati non aventi significativo laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
È obbligatoria l'indicazione dell'annata in etichetta per tutte le tipologie di vino a denominazione di origine controllata "Colli Pesaresi" ad eccezione della tipologia spumante.
Per i vini designati con la denominazione di origine controllata "Colli Pesaresi" è consentito l'uso della menzione "vigna", seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale, alle condizioni previste dalla normativa vigente e che i relativi toponimi o nomi tradizionali figurino nell'apposito elenco regionale ai sensi dell'art. 6 comma 8, del decreto legislativo n. 61/2010.

Articolo 8

È consentito l'uso dei contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre in materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido, nei volumi da 2 a 5 litri.
Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura consentiti dalle normative comunitarie e nazionali.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
COLLI PESARESI BIANCO	B106	X	888	1	X	X	A	0	X
COLLI PESARESI ROSSO	B106	X	999	2	X	X	A	0	X
COLLI PESARESI ROSATO O ROSE'	B106	X	999	3	I	X	A	0	X
COLLI PESARESI BIANCAME	B106	X	025	1	X	X	A	0	X
COLLI PESARESI SANGIOVESE	B106	X	218	2	X	X	A	0	X
COLLI PESARESI SANGIOVESE NOVELLO	B106	X	218	2	C	X	A	0	X
COLLI PESARESI SANGIOVESE RISERVA	B106	X	218	2	A	X	A	1	X
COLLI PESARESI SPUMANTE	B106	X	888	1	X	X	B	0	X
COLLI PESARESI SPUMANTE EXTRA BRUT	B106	X	888	1	X	X	B	0	F
COLLI PESARESI SPUMANTE BRUT	B106	X	888	1	X	X	B	0	G
COLLI PESARESI SPUMANTE EXTRA DRY	B106	X	888	1	X	X	B	0	H
COLLI PESARESI SPUMANTE DRY	B106	X	888	1	X	X	B	0	I
COLLI PESARESI SPUMANTE DEMI SEC	B106	X	888	1	X	X	B	0	L
COLLI PESARESI TREBBIANO	B106	X	TRE	1	X	X	A	0	X
sottozona "Focara"									
COLLI PESARESI FOCARA ROSSO	B106	A	999	2	X	X	A	0	X
COLLI PESARESI FOCARA ROSSO RISERVA	B106	A	999	2	A	X	A	1	X
COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO	B106	A	195	2	X	X	A	0	X
COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO RISERVA	B106	A	195	2	A	X	A	1	X
COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO SPUMANTE	B106	A	195	1	X	X	B	0	X
COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO SPUMANTE EXTRA BRUT	B106	A	195	1	X	X	B	0	F
COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO SPUMANTE BRUT	B106	A	195	1	X	X	B	0	G
COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO SPUMANTE EXTRA DRY	B106	A	195	1	X	X	B	0	H
COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO SPUMANTE DRY	B106	A	195	1	X	X	B	0	I
COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO SPUMANTE DEMI SEC	B106	A	195	1	X	X	B	0	L
COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO (VINIFICATO IN BIANCO)	B106	A	195	1	X	X	A	0	X
COLLI PESARESI FOCARA PINOT NERO (VINIFICATO IN BIANCO) RISERVA	B106	A	195	1	A	X	A	1	X
sottozona "Roncaglia"									
COLLI PESARESI RONCAGLIA BIANCO	B106	B	888	1	X	X	A	0	X
COLLI PESARESI RONCAGLIA BIANCO RISERVA	B106	B	888	1	A	X	A	1	X
COLLI PESARESI RONCAGLIA PINOT NERO	B106	B	195	2	X	X	A	0	X
COLLI PESARESI RONCAGLIA PINOT NERO RISERVA	B106	B	195	2	A	X	A	1	X
COLLI PESARESI RONCAGLIA PINOT NERO SPUMANTE	B106	B	195	1	X	X	B	0	X
COLLI PESARESI RONCAGLIA PINOT NERO SPUMANTE EXTRA BRUT	B106	B	195	1	X	X	B	0	F
COLLI PESARESI RONCAGLIA PINOT NERO SPUMANTE BRUT	B106	B	195	1	X	X	B	0	G
COLLI PESARESI RONCAGLIA PINOT NERO SPUMANTE EXTRA DRY	B106	B	195	1	X	X	B	0	H
COLLI PESARESI RONCAGLIA PINOT NERO SPUMANTE DRY	B106	B	195	1	X	X	B	0	I
COLLI PESARESI RONCAGLIA PINOT NERO SPUMANTE DEMI SEC	B106	B	195	1	X	X	B	0	L
COLLI PESARESI RONCAGLIA PINOT NERO (VINIFICATO IN BIANCO)	B106	B	195	1	X	X	A	0	X
COLLI PESARESI RONCAGLIA PINOT NERO (VINIFICATO IN BIANCO) RISERVA	B106	B	195	1	A	X	A	1	X
sottozona "Parco Naturale Monte San Bartolo"									

COLLI PESARESI PARCO NATURALE MONTE SAN BARTOLO CABERNET SAUVIGNON	B106	C	043	2	X	X	A	0	X
COLLI PESARESI PARCO NATURALE MONTE SAN BARTOLO CABERNET SAUVIGNON RISERVA	B106	C	043	2	A	X	A	1	X
COLLI PESARESI PARCO NATURALE MONTE SAN BARTOLO SANGIOVESE	B106	C	218	2	X	X	A	0	X
COLLI PESARESI PARCO NATURALE MONTE SAN BARTOLO SANGIOVESE RISERVA	B106	C	218	2	A	X	A	1	X

11A14053

DECRETO 14 ottobre 2011.

Modifica della denominazione di origine controllata dei vini «Golfo di Tigullio» in «Golfo del Tigullio-Portofino» o «Portofino» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione.

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010 n.61 di tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini,in attuazione dell'art.15 della legge 7 luglio 2009 n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto Decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61;

Vista la richiesta presentata, per il tramite della regione Liguria, dalle organizzazioni di categoria Coldiretti e Confederazione Italiana Agricoltori, per conto dei produttori interessati, intesa ad ottenere la modifica della denominazione di origine controllata dei vini «Golfo del Tigullio» in «Golfo del Tigullio-Portofino» o «Portofino» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Liguria, in merito alla proposta sopra indicata, di modifica della denominazione di origine controllata dei vini «Golfo del Tigullio» in «Golfo del Tigullio-Portofino» o «Portofino» e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole del Comitato Nazionale per la Tutela e la Valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda di modifica della denominazione di origine controllata «Golfo del Tigullio» e del relativo disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* - Serie generale - n. 209 del 8 settembre 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata controllata «Golfo del Tigullio» in conformità al parere espresso dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. La denominazione di origine controllata «Golfo del Tigullio», approvata con decreto ministeriale 1° settembre 1997, è modificata in denominazione di origine controllata «Golfo del Tigullio-Portofino» o «Portofino»;

2. Il disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Golfo del Tigullio» approvato con decreto del Presidente della Repubblica 1° giugno 1977, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare i vini denominazione di origine controllata «Golfo del Tigullio-Portofino» o «Portofino», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2. I quantitativi di vino a denominazione di origine controllata e/o atti a divenire a denominazione di origine controllata «Golfo del Tigullio», ottenuti in conformità alle disposizioni contenute nel disciplinare di produzione approvato con decreto ministeriale 1° settembre 1997 provenienti dalla vendemmia 2010 e precedenti, che alla data di entrata in vigore del disciplinare di produzione, annesso al presente decreto, trovansi già confezionati, in corso di confezionamento o in fase di elaborazione, possono essere commercializzati fino ad esaurimento delle scorte con la suddetta denominazione, previa comunicazione alla relativa struttura di controllo.

Art. 3.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la denominazione di origine controllata «Golfo del Tigullio-Portofino» o «Portofino», é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Art. 4.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine.

Art. 5.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18 comma 6 del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a denominazione di origine controllata «Golfo del Tigullio-Portofino» o «Portofino», sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 14 ottobre 2011

Il capo dipartimento: ALONZO

11A14054

DECRETO 18 ottobre 2011.

Rettifica del decreto 9 settembre 2011 recante la modifica del disciplinare di produzione dei vini a denominazione di origine controllata «Vin Santo del Chianti classico».

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di Denominazione di Origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, recante disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Ministero delle risorse agricole del 24 ottobre 1995, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Vin Santo del Chianti Classico» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Visto il decreto ministeriale 9 settembre 2011, con il quale è stato approvato il vigente disciplinare di produzione dei vini Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo del Chianti Classico»;

Vista la domanda presentata dal Consorzio Vino Chianti Classico, intesa ad ottenere la rettifica al citato decreto al fine di prevedere la deroga all'art. 2 del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo del Chianti Classico», per posticipare l'adeguamento della base ampelografica del vino a D.O.C. «Vin Santo del Chianti Classico» Occhio di Pernice entro la 3° campagna vendemmiale successiva all'entrata in vigore del disciplinare medesimo;

Visto il parere favorevole espresso dalla Regione Toscana sulla sopra citata richiesta di rettifica;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla rettifica dell' art. 2 del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Vin Santo del Chianti Classico», al fine di prevedere la deroga sopra specificata;

Decreta:

Articolo unico

1. A titolo di rettifica, l'art. 2 del decreto ministeriale 9 settembre 2011 richiamato in premessa, è integrato con il seguente comma:

«2. In deroga alle disposizioni di cui all'art. 2 dell' annesso disciplinare di produzione, la base ampelografica dei vigneti, già iscritti allo Schedario Viticolo per la D.O.C. «Vin Santo del Chianti Classico» Occhio di Pernice, deve essere adeguata entro la terza campagna vendemmiale successiva all'entrata in vigore del relativo disciplinare di produzione».

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 ottobre 2011

Il capo dipartimento: ALONZO

11A14055

DECRETO 18 ottobre 2011.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Monteregio di Massa Marittima»

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, recante disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Ministero delle risorse agricole del 3 ottobre 1994, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Monteregio di Massa Marittima» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata da A.PRO.VI.TO - Produttori Vitivinicoli Toscani Società Cooperativa Agricola, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sulla sopra citata istanza;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* – Serie Generale – n. 209 del 08 settembre 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica della Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» e del relativo disciplinare di produzione;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima», approvato con decreto del ministero delle risorse agricole del 3 ottobre 1994, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini con la Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la D.O.C. in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, e conformemente alle disposizioni impartite dalla Regione Toscana.

Art. 3.

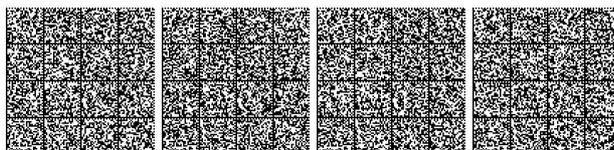
1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» sono riportati nell'Allegato B del presente Decreto.

Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 ottobre 2011

Il capo dipartimento: ALONZO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA"

Articolo 1
(Denominazione)

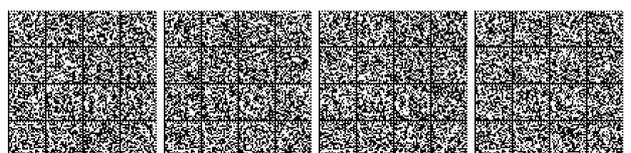
1. La Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" è riservata ai vini bianchi e rossi che rispondono alle condizioni e ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:

"Monteregio di Massa Marittima" Rosso.
"Monteregio di Massa Marittima" Rosso riserva.
"Monteregio di Massa Marittima" Rosato.
"Monteregio di Massa Marittima" Novello.
"Monteregio di Massa Marittima" Bianco.
"Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese.
"Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese rosato.
"Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese novello.
"Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese riserva.
"Monteregio di Massa Marittima" Syrah.
"Monteregio di Massa Marittima" Vermentino.
"Monteregio di Massa Marittima" Viognier.
"Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo o "Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima".
"Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Riserva o "Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima" riserva.
"Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Occhio di Pernice o "Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima" Occhio di Pernice.
"Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Occhio di Pernice Riserva o "Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima" Occhio di Pernice Riserva.

Articolo 2
(Base ampelografica)

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" devono essere ottenuti dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la composizione ampelografica appresso specificata:

"Monteregio di Massa Marittima" Rosso, Rosso Riserva, Rosato e Novello:
Sangiovese, minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Aleatico.

"Monteregio di Massa Marittima" Bianco:
Trebbiano toscano e Vermentino, da sole e congiuntamente, minimo il 50%.

Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Moscato.

"Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese, Sangiovese riserva, Sangiovese rosato e Sangiovese novello:
Sangiovese, minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Aleatico.

«Monteregio di Massa Marittima» Syrah:
Syrah, minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Aleatico.

"Monteregio di Massa Marittima" Vermentino:
Vermentino, minimo il 90%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 10%, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Moscato.

"Monteregio di Massa Marittima" Viognier:
Viognier, minimo 90%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 10%, le uve a bacca bianca, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana. Sono escluse le uve del vitigno Moscato.

"Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo, Vin Santo Riserva:
Trebbiano toscano e Vermentino, da sole e congiuntamente, minimo il 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

"Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Occhio di Pernice, Vin Santo Occhio di Pernice Riserva:
Sangiovese, minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca nera provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

2. I vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, citati al precedente comma 1, sono quelli iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

1. Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Monteregio di Massa Marittima” di cui al precedente articolo 2 devono provenire dai vigneti ubicati nella parte nord della provincia di Grosseto inclusa nel territorio amministrativo dei Comuni di Massa Marittima e di Monterotondo Marittimo e in parte nei territori dei Comuni di Roccastrada, Gavorrano, Castiglione della Pescaia, Scarlino e Follonica, con esclusione del fondo valle.
Tale zona è così delimitata:
la linea di delimitazione inizia dal punto di incontro dei comuni di Massa Marittima, Montieri e Roccastrada in prossimità del bivio di Meleta;
prosegue in direzione sud-est per tutta la strada provinciale n. 8 passando per gli abitati di Roccatederighi e Sassofortino, attraversa la statale n. 73, segue il fondo dei Prati e Seguentina, continua per il torrente Gretano, fino a incontrare la ferrovia Grosseto-Siena in località Aratrice;
prosegue lungo detta ferrovia in direzione ovest fino alla statale n. 73 in località Falsacqua, continua verso sud fino alla strada provinciale di Lattaia in prossimità di Sticciano Stazione;
piega quindi a ovest per Lattaia, fino alla strada provinciale del Madonnino, ritorna a sud fino alla chiesa degli Olmini, piega nuovamente a ovest lungo la strada delle Selvacce, costeggia il Podere ex Ente Maremma Santo Stefano, raggiungendo per la via di Pian del Bichi, il Podere Ginepraie in prossimità del ponte sul torrente Asina, dal quale piega verso ovest seguendo il percorso del Torente Asina fino alla sua confluenza nel Torrente Bruna, lungo il corso del quale raggiunge a poche centinaia di metri a sud la strada provinciale 152 Aurelia Vecchia, la segue verso ovest fino ad arrivare alla località Lupo; prosegue per la strada provinciale Castiglionese, entra sulla destra nella strada della Morina fino a raggiungere l'incrocio con la strada che termina all’Ampio, prosegue quindi verso Castiglione della Pescaia fino a incontrare il fosso La Valle, lo segue costeggiando il bosco fino a raggiungere Val di Loro, da qui prende la strada Val di Sona, per arrivare a Castellaccio Prile e prosegue per la vecchia strada fino a Tirli, continua per la Strada di Sant’Anna fino al fosso Rigo in prossimità del podere Follonica, entra nel comune di Gavorrano seguendo la strada provinciale per il vallone del Terigi, raggiunge l'abitato di Caldana e prosegue per la strada provinciale n. 82, fino a Gavorrano, attraversando il centro abitato di Ravi; da Gavorrano, località Cave, prosegue lungo la strada poderale adiacente al bosco, attraversa i poderi Palaia, fattoria del Poderino e Biagioni, continua attraversando il fosso Anguillara e il podere Cianello e raggiunge Scarlino a quota 139; da Scarlino prosegue verso la zona 167 e podere Canali, raggiunge il limite comunale sud seguendo la strada vicinale di Monte Muro, la valle dell'Uccelliera, il fosso di Val Molina e quello Madonella, continua fino al fosso dei Laschi lungo il limite comunale, raggiunge la strada provinciale del Casone, seguendo lo stesso fosso Laschi, la strada statale n. 322 e la provinciale del Puntone, continua per la strada del Casone, piega a est lungo il canale Allacciante, raggiunge la strada statale n. 1 Aurelia in prossimità di Scarlino Stazione; prosegue lungo l’Aurelia fino al bivio dei Rondelli, piega per la strada statale n. 349 verso Massa Marittima, si immette nella strada poderale in località San Giuseppe verso il podere Cerrete, raggiunge il confine comunale di Massa Marittima, seguendo la strada poderale al limite del bosco in località Tesorino; prosegue quindi per il confine comunale di Massa Marittima e Monterotondo Marittimo per ricongiungersi al punto di partenza in prossimità del bivio di Meleta.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Monteregio di Massa Marittima” di cui all’articolo 2

devono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.
2. I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
3. Per i vigneti impiantati e reimpiantati dopo il 15 ottobre 1994 la densità dei ceppi non può essere inferiore a 3.300 piante ad ettaro.
4. È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
5. La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare tonnellate 10 per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" Rosso, Rosato, Novello, Sangiovese e Syrah, anche nelle tipologie rosato e novello, e nel "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Occhio di Pernice e tonnellate 11 per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" Bianco, Vermentino e Viognier, e nel "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo.
6. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa deve essere riportata, purché la produzione globale del vigneto non superi del 20% il limite medesimo.
7. L'eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla denominazione di origine controllata.
8. Fermi restando i limiti sopra indicati, la resa per ettaro a coltura promiscua deve essere calcolata, in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
9. La Regione Toscana, con proprio Decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.
10. Le uve fresche destinate alla vinificazione devono assicurare ai fini di cui all'articolo 2 un titolo alcolometrico volumico naturale minimo:
del 10,00 % vol. per i vini "Monteregio di Massa Marittima" Bianco, "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo, Vin Santo riserva, "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Occhio di Pernice, Vin Santo Occhio di Pernice riserva;
del 10,50 % vol. per il vino "Monteregio di Massa Marittima" Rosato;
dell'11,00 % vol. per i vini "Monteregio di Massa Marittima" Rosso, Rosso riserva, Novello, Sangiovese, Sangiovese rosato, Sangiovese novello, Syrah, Vermentino e Viognier.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

1. Le operazioni di appassimento delle uve, di vinificazione, di conservazione e di invecchiamento dei vini di cui all'articolo 2 devono essere effettuate nell'ambito dell'intero territorio della provincia di Grosseto.
2. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.
3. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia "Vin Santo", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.
4. Nella vinificazione delle uve per il vino a Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" Rosato, l'eventuale contatto del mosto con le parti solide deve essere limitato onde assicurare le caratteristiche di colore di cui all'articolo 6.
5. La resa massima dell'uva in vino, all'atto dell'immissione al consumo, compresa l'eventuale

aggiunta correttiva e la produzione massima di vino per ettaro sono le seguenti:

Rosso, Rosso riserva, Novello, Sangiovese, Sangiovese Novello, Sangiovese riserva, Syrah:
resa uva/vino 70%;
produzione massima vino 70 ettolitri/ettaro.

Bianco:
resa uva/vino 70%;
produzione massima vino 77 ettolitri/ettaro.

Rosato e Sangiovese rosato:
resa uva/vino 65%;
produzione massima vino 65 ettolitri/ettaro.

Vermentino e Viognier:
resa uva/vino 65%;
produzione massima vino 71,50 ettolitri/ettaro.

Vin Santo (anche nella tipologia riserva):
resa uva/vino 35% dell'uva fresca;
produzione massima vino 38,5 ettolitri/ettaro.

Vin Santo Occhio di Pernice (anche nella tipologia riserva):
resa uva/vino 35% dell'uva fresca;
produzione massima vino 35 ettolitri/ettaro.

6. Qualora la resa uva/vino superi il limite sopra indicato, ma non il 75%, il 70% per le tipologie Rosato, Vermentino e Viognier e 38% per le tipologie Vin Santo e Vin Santo Occhio di Pernice (anche nelle tipologie riserva), anche se la produzione ad ettaro resta al di sotto del limite massimo consentito, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata. Oltre detti limiti decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.
7. I vini a Denominazione di Origine controllata "Monteregio di Massa Marittima" Rosso **e** "Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese, immessi al consumo con un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 12% vol., dopo un periodo di invecchiamento obbligatorio di minimo due anni, di cui almeno sei mesi in botti di legno e tre mesi di affinamento in bottiglia, possono portare in etichetta la qualifica "riserva".
8. Il periodo d'invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all'annata di produzione delle uve.
9. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" Rosso e "Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese, imbottigliati entro il 31 dicembre dell'annata di produzione delle uve, possono essere designati in etichetta con il termine novello purchè la vinificazione delle uve sia condotta secondo la tecnica della macerazione carbonica per almeno il 40% e nella produzione e commercializzazione siano rispettate le altre disposizioni previste dalla normativa vigente per questa tipologia di vino.
10. Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo e "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Occhio di Pernice, (anche nelle tipologie riserva) prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale e l'appassimento delle uve deve avvenire in condizioni idonee E' ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%.
La conservazione e l'invecchiamento delle tipologie "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo

deve avvenire in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 500 litri.
L'immissione al consumo del "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo non può avvenire prima del 1° marzo del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.
L'immissione al consumo del "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo Occhio di Pernice non può avvenire prima del 1° novembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve.
L'immissione al consumo del "Monteregio di Massa Marittima" Vin Santo riserva non può avvenire prima del 1° novembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve; al termine del periodo d'invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico totale minimo del 16,00% vol.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere rispettivamente alle seguenti caratteristiche:

"Monteregio di Massa Marittima" Rosso:
colore: rosso rubino di buona intensità;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l ;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

"Monteregio di Massa Marittima" Rosso riserva:
colore: rubino di buona intensità tendente al granato;
odore: vinoso, profumo intenso, fruttato;
sapore: secco, armonico, pieno, elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l;

"Monteregio di Massa Marittima" Rosato:
colore: rosa di buona intensità;
odore: vinoso, profumo intenso, fruttato;
sapore: secco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Monteregio di Massa Marittima" Bianco:
colore: giallo paglierino tenue;
odore: intenso, delicato;
sapore: asciutto, di media corposità;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Monteregio di Massa Marittima" Sangiovese:
colore: rosso rubino di buona intensità;
odore: vinoso, fruttato e caratteristico;

sapore: armonico, asciutto, caldo ed elegante, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

“Monteregio di Massa Marittima” Sangiovese riserva:
colore: rubino di buona intensità tendente al granato;
odore: ampio vinoso, fruttato e caratteristico;
sapore: armonico, asciutto, caldo ed elegante, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

“Monteregio di Massa Marittima” Sangiovese novello:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido;
zuccheri riduttori residui massimo: 6,0 g/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Monteregio di Massa Marittima” Sangiovese rosato:
colore: rosa di buona intensità;
odore: vinoso, con profumo intenso e fruttato, caratteristico;
sapore: asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Monteregio di Massa Marittima” Syrah:
colore: da rosso rubino a granato;
odore: caratteristico, elegante;
sapore: armonico, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

“Monteregio di Massa Marittima” Vermentino:
colore: paglierino brillante, a volte con riflessi verdognoli;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: secco, morbido, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l;

“Monteregio di Massa Marittima” Viognier:
colore: giallo paglierino brillante;
odore: delicato, caratteristico, con nette sensazioni di fruttato, fresco;
sapore: asciutto, morbido, vellutato, armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,50% vol;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Monteregio di Massa Marittima" Novello:
colore: rosso rubino;
odore: vinoso, fruttato;
sapore: asciutto, leggermente acidulo, sapido;
zuccheri riduttori residui massimo: 6,0 gr/l;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l;

"Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima" e "Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima" riserva:
colore: dal paglierino al dorato, fino all'ambrato intenso;
odore: etereo, intenso, caratteristico;
sapore: armonico, vellutato, con più pronunciata rotondità per il tipo amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol. di cui per il tipo secco, almeno il 12% svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l
acidità volatile massima: 25 meq/l;
estratto non riduttore minimo: 21 g/l.

"Vin Santo di Monteregio di Massa Marittima" Occhio di Pernice (anche nella tipologia riserva):
colore: da rosa intenso a rosa pallido;
odore: caldo, intenso;
sapore: dolce, morbido, vellutato e rotondo;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00 % vol. di cui 14,00 % vol. svolto;
acidità volatile massima: 25 meq/ l;
acidità totale minima: 4 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, modificare con proprio Decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.
3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare sentore di legno.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

1. Ai vini a Denominazione di Origine Controllata di cui all'articolo 1 è vietata l'aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste dal presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi "extra", "fine", "scelto", "selezionato e similari.
2. È tuttavia consentito l'uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
3. È consentito altresì l'uso di indicazioni geografiche e toponomastiche aggiuntive che facciano riferimento ai comuni e alle frazioni riportati nell' Allegato A e alle fattorie, zone e località dalle quali effettivamente provengono le uve da cui il vino così qualificato è stato ottenuto, purché nel rispetto delle normative vigenti in materia.

4. E' consentito inoltre l'uso del termine "vigna", accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell' art. 6, comma 8, del Decreto legislativo n° 61/2010.
5. Sulle bottiglie contenenti i vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Confezionamento)

1.Per il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Monteregio di Massa Marittima» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente in materia, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a 2 litri, ad esclusione della tipologia Novello.
2.Per la tappatura dei vini, allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.
Tuttavia, per le tipologie "riserva", e per quelle recanti la menzione "vigna" sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri e con chiusura a tappo di sughero raso bocca.
Il «Vin Santo Monteregio di Massa Marittima» e il «Vin Santo Monteregio di Massa Marittima» Occhio di Pernice devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

ALLEGATO A

Elenco dei Comuni:

- Castiglione della Pescaia
- Follonica
- Gavorrano
- Monterotondo Marittimo
- Roccastrada
- Scarlino

Elenco delle Frazioni:

nel comune di Castiglione della Pescaia:

- Vetulonia
- Ampio
- Buriano

nel comune di Gavorrano:

- Giuncarico
- Caldana
- Ravi
- Castellaccia

nel comune di Roccastrada:

- Montemassi
- Ribolla
- Roccatederighi
- Meleta
- Sticciano
- Pian del Bichi

nel comune di Massa Marittima:

- Tatti
- Valpiana
- Perolla
- Ghirlanda
- Montebamboli
- Cura Nuova

nel comune di Monterotondo Marittimo:

- Frassine.

ALLEGATO B

Posizioni Codici	1 - 4	5	6 - 8	9	10	11	12	13	14
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA BIANCO	B269	X	888	1	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA ROSSO	B269	X	999	2	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA ROSSO RISERVA	B269	X	999	2	A	X	A	1	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA NOVELLO	B269	X	999	2	C	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA ROSATO	B269	X	999	3	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA SANGIOVESE	B269	X	218	2	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA SANGIOVESE NOVELLO	B269	X	218	2	C	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA SANGIOVESE RISERVA	B269	X	218	2	A	X	A	1	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA SANGIOVESE ROSATO	B269	X	218	3	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA SYRAH	B269	X	231	2	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VERMENTINO	B269	X	258	1	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIOGNER	B269	X	346	1	X	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA	B269	X	888	1	E	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO SECCO O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA SECCO	B269	X	888	1	E	X	A	0	A
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO AMABILE O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA AMABILE	B269	X	888	1	E	X	A	0	C
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO RISERVA O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA RISERVA	B269	X	888	1	E	A	A	1	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO RISERVA SECCO O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA RISERVA SECCO	B269	X	888	1	E	A	A	1	A
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO RISERVA AMABILE O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA RISERVA AMABILE	B269	X	888	1	E	A	A	1	C
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA OCCHIO DI PERNICE	B269	X	999	2	E	X	A	0	X
MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA VIN SANTO OCCHIO DI PERNICE RISERVA O VIN SANTO DI MONTEREGIO DI MASSA MARITTIMA OCCHIO DI PERNICE RISERVA	B269	X	999	2	E	A	A	1	X

11A14056

DECRETO 18 ottobre 2011.

Riconoscimento della denominazione di origine controllata dei vini «Terre di Pisa» ed approvazione del relativo disciplinare di produzione

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Vista la domanda presentata da A.PRO.VI.TO - Produttori Vitivinicoli Toscani Società Cooperativa Agricola, intesa ad ottenere il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata del vino «Terre di Pisa»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sulla sopra citata istanza;

Visto il parere favorevole del comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle Denominazioni di Origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* – serie generale – n. 209 dell' 8 settembre 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Terre di Pisa» ed all'approvazione del relativo disciplinare di produzione, in conformità al parere espresso ed alla proposta formulata dal sopra citato Comitato;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Terre di Pisa» ed è approvato, nel testo annesso al presente Decreto, il relativo disciplinare di produzione.

2. La Denominazione di Origine Controllata «Terre di Pisa» é riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel disciplinare di produzione di cui al comma 1 del presente articolo, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare i vini a Denominazione di Origine Controllata «Terre di Pisa», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo Schedario Viticolo per la D.O.C. in questione, ai sensi dell'articolo 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, e conformemente alle disposizioni impartite dalla Regione Toscana.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata.

Art. 4.

1. All'allegato «B» sono riportati i codici di cui all'art. 18, comma 6, del Decreto ministeriale 16 dicembre 2010, delle tipologie del vino a Denominazione di Origine Controllata «Terre di Pisa».

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo i vini con la Denominazione di Origine Controllata «Terre di Pisa» é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 ottobre 2011

Il capo dipartimento: ALONZO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DEI VINI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA “TERRE DI PISA”

Articolo 1
(Denominazione)

1. La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” è riservata ai vini “Terre di Pisa” rosso e “Terre di Pisa” Sangiovese che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2
(Base ampelografica)

1. La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” Sangiovese è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese: minimo 95%.
Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, idonei alla coltivazione nell’ambito della Regione Toscana, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 5%.

2. La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” rosso è riservata al vino ottenuto dalle uve provenienti dai vigneti aventi, nell’ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:
Sangiovese, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah da soli o congiuntamente, per ciascun vitigno, minimo del 20% ad un massimo del 70%.
Possono concorrere altri vitigni con uve a bacca rossa, presenti nei vigneti fino ad un massimo del 30%, idonei alla coltivazione nella Regione Toscana, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

1. La zona di produzione delle uve della Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” ricade nel territorio amministrativo della Provincia di Pisa, dei comuni di Fauglia, Crespina, Lari, Chianni, Capannoli, Palaia, Peccioli, Terricciola, Casciana Terme, Ponsacco, Pontedera, Montopoli V.A., Lajatico, San Miniato Orciano Pisano, Lorenzana e Santa Luce.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

1. Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” devono essere quelle normali della zona e comunque atte a dare alle uve ed al vino derivato le specifiche caratteristiche di qualità.
2. Sono pertanto da ritenersi idonei ai fini dell’iscrizione allo Schedario Viticolo unicamente i vigneti che insistono su terreni collinari e nelle pianure con giacitura ed orientamento adatti ritenuti idonei per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa”. Sono da escludere tutte le zone comprese nei fondovalle e basse pianure umidi e non sufficientemente soleggiati.

3. I sesti d'impianto, le forme d'allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati e comunque atti a non modificare le caratteristiche peculiari dell'uva e del vino.
4. E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l'irrigazione di soccorso.
5.I vigneti impiantati successivamente all'entrata in vigore del presente disciplinare dovranno avere una densità di almeno 4.500 ceppi ad ettaro.
6. La produzione massima di uva ammessa per vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Pisa" Sangiovese e "Terre di Pisa" rosso, proveniente da tali vigneti non deve essere superiore a tonnellate 8,5 per ettaro, in ogni caso la resa per ceppo non può superare mediamente 2 Kg di uva.
7. In annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata ai sopraccitati limiti.
8.L' eccedenza delle uve, nel limite massimo del 20%, non ha diritto alla Denominazione di Origina Controllata.
9. Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Pisa" Sangiovese e "Terre di Pisa" rosso, un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di 11,5% vol.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

1. Le operazioni di vinificazione, affinamento, invecchiamento ed imbottigliamento dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate nel territorio amministrativo dei comuni riportati nell'art. 3. Tuttavia, tali operazioni, possono essere effettuate nell'intero territorio amministrativo della provincia di Pisa.
2. La resa massima dell'uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.
3. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Pisa" non possono essere immessi al consumo se non dopo un periodo di invecchiamento di almeno 16 mesi a partire dal 1° novembre dell'anno di produzione delle uve, di cui almeno 12 mesi in recipienti di legno o altro materiale e 4 mesi di affinamento in bottiglia.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Pisa" all'atto di immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

"Terre di Pisa" rosso:

colore: da rosso rubino a granato;
odore: fine, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l
estratto non riduttore minimo: 24 gr/l.

"Terre di Pisa" Sangiovese:

colore: rosso rubino tendente al granato;
odore: fine, caratteristico;
sapore: asciutto, armonico, giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5% vol.
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 gr/l.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

1. Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” è vietata l’aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari
2. E tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, marchi sociali e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
3. E consentito altresì l’uso di indicazioni geografiche toponomastiche che facciano riferimento a frazioni, aree, fattorie, zone e località, come da Allegato A al presente disciplinare.
4. E’ consentito inoltre l’uso del termine “vigna”, accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell’ art. 6, comma 8, del Decreto legislativo n° 61/2010.
4. Sulle bottiglie o altri recipienti contenenti i vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” deve figurare l’indicazione dell’annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Confezionamento)

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Pisa” devono essere immessi al consumo in bottiglie esclusivamente in vetro della capacità inferiore a 5 litri e debbono essere, anche per quanto riguarda l’abbigliamento, consoni ai caratteri di un vino di pregio. Non è consentito l’uso del fiasco toscano.
2. Per i vini a denominazione di origine controllata “Terre di Pisa” sono ammessi soltanto recipienti di capacità di litri: 0,187 - 0,375 – 0,750 – 1,5 – 3,00 – 5,00.
2. Sono ammessi tutti i sistemi di chiusura previsti dalla normativa vigente in materia fatta eccezione del tappo a corona.

ALLEGATO A

Indicazioni geografiche e toponomastiche

Terricciola:

- Morrona
- Soiana
- Soianella
- La Chientina
- La Sterza
- La Rosa
- Selvatelle
- Casanova
- Aia Bianca di sopra
- Aia Bianca di sotto
- Badia di Morrona
- Le Case
- Stibbiolo
- Villa Pieve a Pitti
- Podernovo
- Il Rondone
- Gli Scopeti
- I Sodi del Paretaio
- Antica
- I Poggi
- Peraia
- Le Colonne
- Il Felciaio
- Cerroni
- Crocina
- La Querciola
- Caligiano
- La Solatia
- Il Nocino
- La Cava
- Castelvecchio
- Colombiera
- Porzano
- Poggio Auzzo
- Poggiarelli
- Poggiarellini
- Fibbiano

Fauglia:

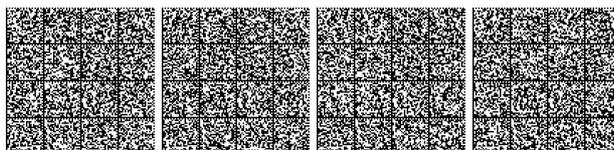
- Valtriano,
- Luciana,
- Acciaiolo
- San Regolo
- I Poggetti
- Poggio pallone

- Vallicelle
- Pugnano
- Poggio alla Farnia
- La Tavola
- Pontita
- Casabianca
- Ferrucci
- Fondo La Grotta
- Il Palazzaccio
- Villa Petri

Crespina:

- Cenaia,
- Cenaia Vecchia
- Tripalle;
- Ceppaiano,
- Botteghino
- La Tana
- Lavoria
- Le Lame
- La Leccia
- Migliano
- Poggio al Tesoro
- Siberia
- Villa il Poggio
- Volpaia
- Volpaina
- Lustignano
- I Gioielli
- La Guardia
- Bocca Mariana
- Poggio al Casone
- La Cinquantina

Lari:

- Boschi di Lari
- Casciana Alta
- Cevoli
- Visconti
- La Capannina
- Lavaiano
- Le Casine
- Perignano
- Quattro Strade
- San Ruffino
- Spinelli
- Usigliano
- Capannile
- Colle

- Croce
- Gramugnana
- Orceto
- Querceto
- Aiale
- I Princi
- Le capanne
- La Turchia
- Le cave
- San Frediano
- Le Selve
- Ripoli

Chianni:

- Rivalto
- Garetto
- I Gulfi
- L'Aiola
- La Fornace
- La Pescaia
- La Pieve
- Podere Vitalba
- Sassi Bianchi
- Villa Rosavita
- La Cascina
- Pieve di Rivalto
- Rivalto
-

Capannoli:

- San Pietro Belvedere
- Capavoli
- Santissima annunziata
- Strada,
- Solaia
- Pian di Roglio
- I mochi
- Palazzetto

Palaia:

- Alica
- Agliati
- Colleoli
- Forcoli
- Gello
- Montanelli
- Montechiari
- Montefoscoli

- Partino
- San Gervasio
- Villa Saletta
- Baccanella
- Chiecinella
- Collelungo
- La Palazzina
- Montacchita
- San Jacopo
- Sant’Andrea
- Toiano
- Usigliano
- Chiesina Vallicella

Peccioli:

- Cedri,
- Fabbrica,
- Ghizzano,
- Libbiano,
- Legoli,
- Montecchio,
- Montelopio
- La Bianca

Casciana Terme:

- Ceppato
- Collemontanino
- Parlascio
- Sant'Ermo
- Acquaviva
- Poggio ai Pini
- Poggio di San Giorgio
- Il Disperato
- La Selvicciola
- I Sodi
- Le Rigole
- Il Loghino
- La Piaggia
- Botriolo
- Podere Le Querce
- La Moraiola
- Le cave

Ponsacco

- Camugliano
- Le Melorie
- Val di Cava
- I Poggini

- Giardino

Pontedera:

- Il Romito
- La Rotta
- Montecastello
- Treggiaia
- Chiesa di Gello
- Gello di Lavaiano
- Granchi
- La Borra
- La Cava
- La Pineta
- La Porzia
- Le Cantine
- Le Vallicelle
- Magazzini
- Pardossi
- Santa Lucia
- Tiro a segno
- I Fabbri
- Zona Industriale Gello

Montopoli in Val d'Arno:

- San Romano,
- Capanne,
- Marti
- Angelica
- Castel del Bosco
- Fontanelle
- Gasparrino
- Masoria
- Mazzana
- Musciano
- San Lorenzo
- Sant’Andrea alle Fornaci
- Varramista

Lajatico:

- Orciatico;
- La Sterza,
- Villaggio San Giovanni
- Solatio di Crocignano
- Pian Lungo
- Pian del Fosce
- Vepre
- Pian dell’Olmo

- Querciaviglia
- Poggioncino
- Selva Pianina
- Piano delle Vigne

San Miniato:

- San Miniato Basso,
- Ponte a Egola,
- Stibbio,
- Molino d'Egola,
- Cigoli,
- La Catena,
- La Scala,
- Isola,
- Roffia,
- Ponte a Elsa,
- Corazzano,
- Balconevisi,
- Cusignano,
- La Serra,
- Moriolo
- Coniano
- San Quintino
- Alberaccio
- Borghigiana
- Bottega Genovini
- Genovini
- Bucciano
- Calenzano Primo
- Calenzano Secondo
- Calpetardo
- Campriano
- Canneto
- Case Altini
- Case nuove di Roffia
- Casotti di Moriolo
- Chiesina Vallicella
- Fondo scesa Balconevisi
- Fornacino
- Gargozzi
- Giovanastra
- Guerrazzi
- La Dogaia
- Le Case
- Le Colonne
- Le Tombe
- Leccio
- Mezzopiano Primo
- Mezzopiano secondo
- Molino Vecchio

- Montenaso
- Montorzo
- Ontraino
- Palagetto
- Palagio
- Palazzo Torto
- Parrino
- Piano di Moriolo
- Poggio
- Poggio a isola
- San Donato
- Sant'Angelo
- Sorrezzana
- Casa Strada
- San Miniato Stazione
- San Romano

Orciano Pisano:

- Convento
- Pieve Vecchia

Lorenzana:

- Laura,
- Tremoleto
- Colle Alberti
- I Greppioli
- La Casa
- Le Colombaie
- Podere del Pozzo
- Selvapiana
- Vicchio
- Roncione

Santa Luce:

- Pastina,
- Pomaia
- Pieve di Santa Luce
- Case Colombaie
- Il Poggio
- Stazione S. Luce

ALLEGATO B

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
TERRE DI PISA ROSSO	B443	X	999	2	X	X	A	1	X
TERRE DI PISA SANGIOVESE	B443	X	218	2	X	X	A	1	X

11A14057

DECRETO 18 ottobre 2011.

Modifica del disciplinare di produzione della denominazione di origine controllata dei vini «Val D'Arbia»

IL CAPO DIPARTIMENTO
DELLE POLITICHE COMPETITIVE
DEL MONDO RURALE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il Regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n. 348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, recante disposizioni sulla tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica del 30 maggio 1985, e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Monteregio di Massa Marittima» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

Vista la domanda presentata da A.PRO.VI.TO - Produttori Vitivinicoli Toscani Società Cooperativa Agricola, intesa ad ottenere la modifica del disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia»;

Visto il parere favorevole della Regione Toscana sulla sopra citata istanza;

Visto il parere del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta di disciplinare di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* – serie generale – n. 208 del 7 settembre 2011;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di disciplinare sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere alla modifica della Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia» e del relativo disciplinare di produzione;

Decreta:

Art. 1.

1. Il disciplinare di produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia», approvato con Decreto del Presidente della Repubblica del 30 maggio 1985, e successive modifiche, è sostituito per intero dal testo annesso al presente decreto le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2011/2012.

Art. 2.

1.I soggetti che intendono porre in commercio, a partire dalla campagna vendemmiale 2011/2012, i vini con la Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia», provenienti da vigneti non ancora iscritti, ma aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo Schedario Viticolo per la D.O.C. in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010 n. 61, e conformemente alle disposizioni impartite dalla Regione Toscana.

Art. 3.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia» sono riportati nell'allegato A del presente decreto.

Art. 4.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia» é tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti nell'annesso disciplinare di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 ottobre 2011

Il capo dipartimento: ALONZO

ANNESSO

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI "VAL D'ARBIA"

Articolo 1
(Denominazione)

1.La Denominazione di Origine Controllata "Val d'Arbia" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti previsti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie: bianco, Vin Santo, Vin Santo riserva, rosato, Chardonnay, Grechetto, Pinot bianco, Sauvignon, Trebbiano e Vermentino.

Articolo 2
(Base ampelografica)

1.I vini a Denominazione di Origine Controllata "Val d'Arbia" devono essere ottenuti dalle uve provenienti da vigneti aventi, nell'ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

«Val d'Arbia» bianco:
Trebbiano toscano e Malvasia bianca lunga, da soli o congiuntamente dal 30 al 50% per ciascun vitigno.
Concorrono alla produzione di detto vino per la restante parte, da soli o congiuntamente, altri vitigni a bacca bianca, non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

«Val d'Arbia» rosato:
Sangiovese: minimo 50%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino ad un massimo del 50%, da soli o congiuntamente, altri vitigni non aromatici, idonei alla coltivazione nell'ambito della Regione Toscana ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

«Val d'Arbia» Chardonnay:
Chardonnay: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

«Val d'Arbia» Grechetto:
Grechetto: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

«Val d'Arbia» Pinot bianco:
Pinot bianco: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

«Val d'Arbia» Sauvignon:
Sauvignon: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

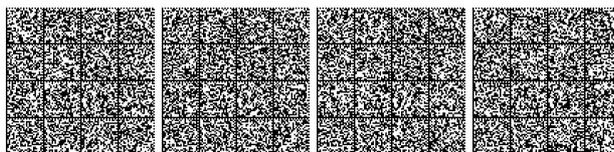
«Val d'Arbia» Trebbiano:
Trebbiano toscano: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana;

«Val d'Arbia» Vermentino:
Vermentino: minimo 85%.
Possono concorrere alla produzione di detto vino, fino a un massimo del 15%, da sole o congiuntamente, le uve a bacca bianca, non aromatiche, provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana.

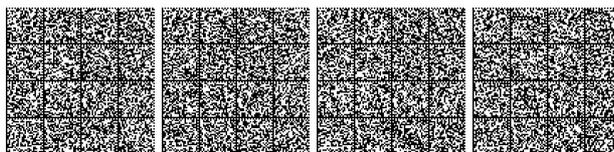
«Val d'Arbia» Vin Santo e «Val d'Arbia» Vin Santo riserva:
Trebbiano toscano e Malvasia: da soli o congiuntamente, fino al 100%;
Possono concorrere alla produzione di detti vini, fino a un massimo del 50%, le uve a bacca bianca provenienti da altri vitigni idonei alla coltivazione per la Regione Toscana, ed iscritti nel Registro Nazionale delle varietà di vite per uve da vino approvato con D.M. 7 maggio 2004, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 242 del 14 ottobre 2004, da ultimo aggiornato con D.M. 22 aprile 2011, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 170 del 23 luglio 2011.

2.L'adeguamento della composizione ampelografica su base aziendale dei vigneti iscritti allo Schedario Viticolo della Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia» dovrà essere effettuata entro cinque anni dalla data di entrata in vigore del presente disciplinare di produzione.

Articolo 3
(Zona di produzione delle uve)

1.La zona di produzione delle uve dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia» comprende in provincia di Siena l'intero territorio amministrativo del comune di Siena ed in parte quello dei comuni di: Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Monteriggioni, Castelnuovo Berardenga, Sovicille, Asciano, Monteroni d' Arbia, Murlo, Buonconvento.
Tale zona è delimitata come appresso indicato:
partendo dal punto d'incontro fra i confini comunali di Montalcino, Murlo e Buonconvento, individuabile nel punto d'incontro fra il torrente Crevolese ed il fiume Ombrone, il limite segue, in direzione nord-est, il torrente Rigagliano che costituisce il confine comunale tra Buonconvento e Murlo, fino all'incontro con la strada per Murlo a quota 209, segue poi tale strada fino al punto di

incontro con la strada per Grotti Alto; indi la strada Grotti-Bagnaia fino al bivio di Mugnano, da dove segue quest'ultima strada fino a quota 263.
Da questa quota il limite segue la strada poderale che porta al podere il Moro, a quota 235, fino all'incontro con la strada comunale per Brucciano e proseguendo fino al punto in cui questa si immette sulla strada statale n. 223 di Paganico a quota 237. da questo punto il limite prosegue lungo la strada statale n. 223 a Costalpino, ove incontra la strada statale n. 73 Senese-Aretina, lungo la quale continua fino a Villa Agazzara, presso la quota 271.
Ripiega poi a nord lungo il fosso Alfino per seguirlo fino a raggiungere la strada che congiunge Belcaro con Montalbuccio; prosegue su questa strada fino al bivio a quota 351, imbocca successivamente la strada comunale che passando per Piazza e la Villa Belriguardo si incontra con la via Cassia (strada statale n. 2) presso il km. 233,000. Da questo punto, ripiegando verso est, il limite prosegue lungo la via Cassia ed in località Fontebecci volge a nord lungo la Chiantiggiana (strada statale n. 222) per raggiungere a Castellina in Chianti la strada statale n. 429.
Il limite continua poi dirigendosi verso nord-est, con la strada statale n. 429 fino al suo incontro con il confine del comune di Radda in Chianti al km. 24.
Da questo punto segue il limite del comune suddetto verso nord fino ad incontrare la località Lucarelli e quindi verso est lungo tutto il confine della provincia di Firenze sfiorando le località Casa al Sodo a quota 662, località Querce alla Fanciulla e ancora verso nord e nord-est toccando la frazione Badiaccia fino ad incontrare il confine della provincia di Arezzo il quale si identifica in direzione sud-est fino a quota 752.
Si identifica poi con la strada carreggiabile che sfiora le quote 772, 754 e 778, da dove prosegue lungo la strada che porta a S. Gusmé, fino a raggiungere la strada statale per Castelnuovo Berardenga, seguendola fino al paese stesso.
Da qui il limite prosegue lungo la strada che da Castelnuovo Berardenga conduce alla strada statale n. 73 Senese-Aretina, fino all'incontro con quest'ultima; indi segue per breve tratto la Senese-Aretina fino alla Croce di Carnesecca; e successivamente corre lungo la strada carreggiabile che, passando per Mucigliani, Vescona, Fontanelle, raggiunge La Pievina, ove si innesta sulla strada per Abbadia a Rofena e podere Cerreto. Da qui prosegue con la strada interpoderale o vicinale che sfiora i poderi San Filippo, Ucinilla, Nebbina, Montefermi, Poggiarello, San Giorgio, Sole, Casanova, Pieve a Sprenna, La Villa per raggiungere Serravalle sulla strada statale Cassia. Indi segue la Cassia fino a Buoconvento.
Prosegue ad est con la strada che porta al ponte Bagnocavallo, gira a sud seguendo il fosso Gobbena, ad est seguendo il fosso di Tavoleto fino a quota 149; sfiora il podere Fornace e la fattoria di Resta, e girando a sud il limite passa lungo una linea ideale per i poderi Palazzone e Fornace fino all'incontro con il torrente Serlate presso il ponte Alto sulla Cassia. Da qui, girando verso ovest, il limite prosegue con il torrente Serlate, prima, e con il fiume Ombrone, poi, fino alla confluenza con il torrente Rigagliano, punto di partenza della descrizione.

Articolo 4
(Norme per la viticoltura)

1.Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia» devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.
Sono pertanto da considerarsi esclusi, ai fini dell'iscrizione allo Schedario Viticolo, i terreni di fondo valle umidi.
2.I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o, comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.
Per i nuovi impianti e reimpianti la densità dei ceppi per ettaro non può essere inferiore a 3.000.

3.È vietata ogni pratica di forzatura. È consentita l'irrigazione di soccorso.
4.La produzione massima di uva ad ettaro in coltura specializzata ed il titolo alcolometrico volumico minimo naturale sono le seguenti:

Tipologia	Produzione uva (t/ha)	Titolo alcolometrico volumico naturale minimo (% vol.)
Bianco, Vin Santo e Vin Santo riserva	11	10,00
rosato	11	10,50
Trebbiano	11	10,00
Chardonnay, Grechetto, Pinot bianco, Sauvignon e Vermentino	10	10,50

5. A detti limiti, anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata, purché la produzione non superi del 20% il limite medesimo, fermi restando i limiti resa uva/vino per i quantitativi di cui trattasi.
Fermo restando il limite massimo sopra indicato, la resa per ettaro di vigneto a coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto alla effettiva superficie coperta dalle viti.
6. La Regione Toscana, con proprio Decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, tenuto conto delle condizioni ambientali e di coltivazione, può stabilire un limite massimo di produzione rivendicabile di uva per ettaro inferiore a quello fissato dal presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

Articolo 5
(Norme per la vinificazione)

1. Le operazioni di appassimento, vinificazione ed invecchiamento dei vini di cui all'art. 1 devono essere effettuate all'interno della zona di produzione delle uve di cui all'art. 3.
2. Tuttavia tenuto conto delle situazioni tradizionali, le operazioni di cui sopra potranno essere effettuate nell'intero territorio amministrativo dei comuni di: Castellina in Chianti, Radda in Chianti, Gaiole in Chianti, Monteriggione, Castelnuovo Berardenga, Sovicille, Asciano, Monteroni d'Arbia, Murlo, Buonconvento, Montalcino e S. Giovanni d'Asso in provincia di Siena e nell'intero territorio amministrativo dei comuni di: Cavriglia e Montevarchi in provincia di Arezzo.
3. Nella vinificazione ed elaborazione devono essere seguiti i criteri tecnici più razionali ed effettuate le pratiche enologiche atte a conferire al prodotto finale le migliori caratteristiche di qualità.
4. È consentito l'arricchimento dei mosti e dei vini di cui all'art. 1, fatta eccezione per la tipologia "Vin Santo", nei limiti e condizioni stabilite dalle norme comunitarie e nazionali, con mosti concentrati ottenuti da uve prodotte nella zona di produzione delimitata dal precedente art. 3 o, in alternativa, con mosto concentrato rettificato o a mezzo di altre tecnologie consentite.
5. È consentito l'utilizzo di contenitori di legno nelle fasi di vinificazione conservazione e affinamento, per tutte le tipologie previste.
6. La resa massima di uva in vino dei vini della Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia», all'atto dell'immissione al consumo, non deve essere superiore al 65%. Qualora la resa superi detto limite, ma non il 70%, l'eccedenza non ha diritto alla Denominazione di Origine Controllata. Oltre il 70% decade il diritto alla Denominazione di Origine Controllata per tutto il prodotto.

Tuttavia, la resa massima dell'uva in vino finito della tipologia "Vin Santo" non deve essere superiore al 35% dell'uva fresca al terzo anno di invecchiamento del vino.
7. Il tradizionale metodo di vinificazione per l'ottenimento del «Val d'Arbia» Vin Santo prevede quanto segue:
l'uva, dopo aver subito un'accurata cernita, deve essere sottoposta ad appassimento naturale; l'appassimento delle uve deve avvenire in locali idonei; è ammessa una parziale disidratazione con aria ventilata e l'uva deve raggiungere, prima dell'ammostatura, un contenuto zuccherino non inferiore al 26,6%; la conservazione e l'invecchiamento del "Vin Santo" deve avvenire in appositi locali (i Vinsantai) ed in recipienti di legno (caratelli) di capacità non superiore a 200 litri; l'immissione al consumo del «Val d'Arbia» Vin Santo non può avvenire prima del 1° dicembre del terzo anno successivo a quello di produzione delle uve; l'immissione al consumo del «Val d'Arbia» Vin Santo riserva non può avvenire prima del 1° dicembre del quarto anno successivo a quello di produzione delle uve; al termine del periodo di invecchiamento il prodotto deve avere un titolo alcolometrico volumico complessivo minimo del 16% vol.

Articolo 6
(Caratteristiche al consumo)

1. I vini a Denominazione di Origine Controllata «Val d'Arbia», all'atto dell'immissione al consumo, devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

«Val d'Arbia» bianco:
- colore: giallo paglierino tenue, con riflessi verdognoli;
- odore: delicato, fine, fruttato;
- sapore: asciutto, fresco, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» rosato:
- colore: rosato con riflessi rosso rubino;
- odore: vinoso, delicato, con intense note fruttate;
- sapore: armonioso, leggermente acidulo;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 5,00 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Chardonnay:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Grechetto:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso fino al dorato;
- odore: leggermente vinoso, delicato, fruttato;
- sapore: asciutto, vellutato, con retrogusto lievemente amarognolo, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;

- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Pinot bianco:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Sauvignon:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, caratteristico;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Trebbiano:
- colore: paglierino più o meno intenso;
- odore: asciutto, vivace, caratteristico;
- sapore: secco, delicato, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,50% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Vermentino:
- colore: giallo paglierino più o meno intenso;
- odore: ampio, fruttato;
- sapore: asciutto, armonico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00% vol;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- estratto non riduttore minimo: 16,00 g/l.

«Val d'Arbia» Vin Santo e «Val d'Arbia» Vin Santo riserva:
- colore: dal paglierino all'ambrato più o meno intenso;
- odore: etereo, intenso, aromatico, caratteristico;
- sapore: dal secco al dolce armonico, morbido con retrogusto amarognolo caratteristico, caldo, vellutato con retrogusto caratteristico;
- titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16,00% vol. di cui almeno il 12,00% vol. in alcol svolto;
- acidità totale minima: 4,50 g/l;
- acidità volatile massima: 26 meq/l;
- estratto non riduttore minimo: 21,00 g/l.

2. È facoltà del Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali modificare, con proprio Decreto, i limiti minimi sopra menzionati per l'acidità totale e per l'estratto non riduttore minimo.
3. In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rivelare lieve sentore di legno.

Articolo 7
(Etichettatura, designazione e presentazione)

1. Alla Denominazione di cui all’art. 1 è vietata l’aggiunta di qualsiasi specificazione aggiuntiva diversa da quella prevista dal presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi «extra», «fine», «scelto», «selezionato», «superiore», «vecchio» e similari.
2. È tuttavia consentito l’uso di indicazioni che facciano riferimento a nomi, ragioni sociali, e marchi privati non aventi significato laudativo e non idonei a trarre in inganno il consumatore.
3. E’ consentito inoltre l’uso del termine “vigna”, accompagnato dal relativo toponimo, ai sensi dell’ art. 6, comma 8, del Decreto legislativo n° 61/2010.
4. È consentito riportare nella etichettatura della tipologia “Vin Santo” le qualificazioni «secco», «abboccato», «amabile», «dolce», nel rispetto della normativa comunitaria in materia di designazione e presentazione dei vini.
5. Sulle bottiglie contenenti i vini a Denominazione di Origine Controllata «Val d’Arbia» deve sempre figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve.

Articolo 8
(Confezionamento)

1. Nel il confezionamento dei vini a Denominazione di Origine Controllata «Val d’Arbia» sono ammessi tutti i recipienti di volume nominale autorizzati dalla normativa vigente, ivi compresi i contenitori alternativi al vetro costituiti da un otre di materiale plastico pluristrato di polietilene e poliestere racchiuso in un involucro di cartone o di altro materiale rigido di capacità non inferiore a 2 litri.
2. Nella tappatura dei vini a di Origine Controllata «Val d’Arbia», allorquando siano confezionati in bottiglie di vetro, può essere utilizzata qualsiasi tipo di chiusura prevista dalla normativa vigente in materia, escluso il tappo a corona per bottiglie di capacità nominale superiore a 375 ml.
3. Tuttavia, per le tipologie con menzione “vigna” sono consentite soltanto bottiglie di vetro aventi forma ed abbigliamento consoni ai caratteri dei vini di pregio, con volume nominale fino a 5 litri con chiusura a tappo di sughero raso bocca.
4. I vini «Val d’Arbia» Vin Santo e «Val d’Arbia» Vin Santo riserva devono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie in vetro di capacità non superiore a 3 litri, con chiusura a tappo di sughero raso bocca.

ALLEGATO A

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
VAL D'ARBIA BIANCO	B226	X	888	1	X	X	A	0	X
VAL D'ARBIA VIN SANTO	B226	X	888	1	E	X	A	0	X
VAL D'ARBIA VIN SANTO SECCO	B226	X	888	1	E	X	A	0	A
VAL D'ARBIA VIN SANTO ABBOCCATO	B226	X	888	1	E	X	A	0	B
VAL D'ARBIA VIN SANTO AMABILE	B226	X	888	1	E	X	A	0	C
VAL D'ARBIA VIN SANTO DOLCE	B226	X	888	1	E	X	A	0	D
VAL D'ARBIA VIN SANTO RISERVA	B226	X	888	1	E	A	A	1	X
VAL D'ARBIA VIN SANTO RISERVA SECCO	B226	X	888	1	E	A	A	1	A
VAL D'ARBIA VIN SANTO RISERVA ABBOCCATO	B226	X	888	1	E	A	A	1	B
VAL D'ARBIA VIN SANTO RISERVA AMABILE	B226	X	888	1	E	A	A	1	C
VAL D'ARBIA VIN SANTO RISERVA DOLCE	B226	X	888	1	E	A	A	1	D
VAL D'ARBIA CHARDONNAY	B226	X	298	1	X	X	A	0	X
VAL D'ARBIA GRECHETTO	B226	X	095	1	X	X	A	0	X
VAL D'ARBIA PINOT BIANCO	B226	X	193	1	X	X	A	0	X
VAL D'ARBIA ROSATO	B226	X	999	3	X	X	A	0	X
VAL D'ARBIA SAUVIGNON	B226	X	221	1	X	X	A	0	X
VAL D'ARBIA TREBBIANO	B226	X	244	1	X	X	A	0	X
VAL D'ARBIA VERMENTINO	B226	X	258	1	X	X	A	0	X

11A14058

DECRETO 18 ottobre 2011.

Riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei vini «Terre di Cosenza» e approvazione del relativo disciplinare di produzione

IL DIRETTORE GENERALE

DELLO SVILUPPO AGROALIMENTARE E DELLA QUALITÀ

Visto il regolamento (CE) n. 1234/2007 del Consiglio, così come modificato con il regolamento (CE) n. 491/2009 del Consiglio, recante organizzazione comune dei mercati agricoli e disposizioni specifiche per taluni prodotti agricoli, nel cui ambito è stato inserito il regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo (OCM vino), che contempla, a decorrere dal 1° agosto 2009, il nuovo sistema comunitario per la protezione delle denominazioni di origine, delle indicazioni geografiche e delle menzioni tradizionali di taluni prodotti vitivinicoli, in particolare gli articoli 38 e 49 relativi alla nuova procedura per il conferimento della protezione comunitaria e per la modifica dei disciplinari delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei prodotti in questione;

Visto il Regolamento (CE) n. 607/09 della Commissione, recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 479/2008 del Consiglio per quanto riguarda le denominazioni di origine protette e le indicazioni geografiche protette, le menzioni tradizionali, l'etichettatura e la presentazione di determinati prodotti vitivinicoli, ed in particolare l'art. 73, ai sensi del quale, in via transitoria e con scadenza al 31 dicembre 2011, per l'esame delle domande, relative

al conferimento della protezione ed alla modifica dei disciplinari dei vini a denominazione di origine e ad indicazione geografica, presentate allo Stato membro entro il 1° agosto 2009, si applica la procedura prevista dalla preesistente normativa nazionale e comunitaria in materia;

Vista la legge 10 febbraio 1992, n. 164, recante nuova disciplina delle denominazioni di origine dei vini;

Visto il decreto del Presidente della Repubblica 20 aprile 1994, n.348, con il quale è stato emanato il regolamento recante la disciplina del procedimento di riconoscimento di denominazione di origine dei vini;

Visto il decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61, recante tutela delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche dei vini, in attuazione dell'art. 15 della legge 7 luglio 2009, n. 88;

Visti i decreti applicativi, finora emanati, del predetto decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61;

Visti:

il decreto ministeriale del 27 ottobre 1995 e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la IGT dei vini «Valle del Crati» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

il decreto ministeriale del 27 ottobre 1995 e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la IGT dei vini «Condoleo» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

il decreto ministeriale del 27 ottobre 1995 e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la IGT dei vini «Esaro» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

il decreto ministeriale del 8 maggio 1997 e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la DOC dei vini «Donnici» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

il decreto del Presidente della Repubblica del 4 giugno 1975, con il quale è stata riconosciuta la DOC dei vini «Pollino» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

il decreto ministeriale del 17 ottobre 1994 e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la DOC dei vini «San Vito di Luzzi» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione;

il decreto del Presidente della Repubblica del 21 ottobre 1995 e successive modifiche, con il quale è stata riconosciuta la DOC dei vini «Verbicaro» ed è stato approvato il relativo disciplinare di produzione, nonché i decreti con i quali sono state apportate modifiche al citato disciplinare;

Vista la domanda presentata dalle organizzazioni di categoria Cia, Confagricoltura e Coldiretti della Calabria, intesa ad ottenere:

la modifica dei disciplinari di produzione dei seguenti vini a DOC: «Donnici», «Pollino», «San Vito di Luzzi» e «Verbicaro»;

la modifica dei disciplinari di produzione delle seguenti IGT ed il passaggio delle stesse alla categoria DOC: «Esaro», «Condoleo», «Valle del Crati» e, per quest'ultima, anche la variazione del nome in «Colline del Crati», quale indicazione della corrispondente sottozona,

e, in particolare, l'accorpamento delle citate denominazioni, riferite al corrispondente ambito territoriale, in un'unica Denominazione di Origine Controllata «Terre di Cosenza», nell'ambito della quale le citate preesistenti denominazioni figurino in qualità di sottozone, nonché la ricodificazione del relativo disciplinare di produzione;

Visto il parere favorevole della Regione Calabria sulla citata domanda;

Visto il parere favorevole del Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini sulla citata domanda e la proposta dei relativi disciplinari di produzione, pubblicati nella *Gazzetta Ufficiale* – Serie Generale – n. 178 del 2 agosto 2001;

Considerato che non sono pervenute, nei termini e nei modi previsti, istanze o controdeduzioni da parte degli interessati avverso il parere e la proposta di modifica sopra citati;

Ritenuta la necessità di dover procedere al riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata dei vini "Terre di Cosenza" e l'approvazione del relativo disciplinare di produzione;

Decreta:

Art. 1.

1. È riconosciuta la Denominazione di Origine Controllata dei vini «Terre di Cosenza», ed é approvato, nel testo di cui all'annesso 1 del presente Decreto, il relativo disci-

plinare di produzione, le cui disposizioni entrano in vigore a decorrere dalla campagna vendemmiale 2012/2013, fatte salve le disposizioni di cui all'art. 2 comma 3.

2. Le denominazioni di origine controllata dei vini «Donnici», «Pollino», «San Vito di Luzzi», «Verbicaro» e le indicazioni geografiche tipiche «Esaro", «Condoleo» e «Valle del Crati riconosciute con i decreti richiamati in premessa, devono intendersi revocate a decorrere dalla data di entrata in vigore del presente decreto.

Art. 2.

1. I soggetti che intendono rivendicare i vini a Denominazione di Origine Controllata «Terre di Cosenza», provenienti da vigneti aventi base ampelografica conforme alle disposizioni dell'annesso disciplinare di produzione, sono tenuti ad effettuare l'iscrizione dei medesimi allo schedario viticolo per la DOC in questione, ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

2.I vigneti già iscritti all'albo dei vigneti delleDOC dei vini «Donnici», «Pollino», «San Vito di Luzzi», «Verbicaro» e all'elenco delle vigne dei vini a IGT «Esaro», «Condoleo» e «Valle del Crati», di cui ai decreti in premessa, sono da ritenere automaticamente iscritti allo schedario viticolo per la DOC «Terre di Cosenza», ai sensi dell'art. 12 del decreto legislativo 8 aprile 2010, n. 61.

3. Le scorte dei vini a Denominazione di Origine Controllata e/o atte a divenire a Denominazione di Origine Controllata «Donnici», «Pollino», «San Vito di Luzzi», «Verbicaro» e dei vini a IGT e/o atti a divenire a IGT «Esaro», «Condoleo» e «Valle del Crati», ottenute in conformità delle disposizioni contenute nei disciplinari di produzione riconosciuti e modificati con le disposizioni normative richiamate in premessa, detenute dalle ditte produttrici alla data di entrata in vigore dell'annesso disciplinare (1° agosto 2012) possono essere commercializzate fino ad esaurimento delle scorte medesime, previa comunicazione al soggetto autorizzato al controllo sulla produzione della denominazione in questione, ai sensi della specifica vigente normativa.

4. In deroga alle disposizioni di cui a precedente art. 1, comma 1, la denominazione di origine controllata «Terre di Cosenza», può essere utilizzata per designare e presentare i vini provenienti dalla corrente vendemmia 2011, purché le relative partite siano rispondenti alle condizioni previste nell'annesso disciplinare ed a condizione che i produttori interessati effettuino preventiva comunicazione al soggetto autorizzato al controllo sulla produzione della denominazione di origine controllata in questione, ai sensi della specifica vigente normativa.

Art. 3.

1. Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente decreto valgono le norme comunitarie e nazionali in materia di produzione, designazione, presentazione e commercializzazione dei vini a denominazione di origine.

Art. 4.

1. A titolo di aggiornamento dell'elenco dei codici previsto dall'art. 18, comma 6, del decreto ministeriale 16 dicembre 2010, i codici di tutte le tipologie di vini a Denominazione di Origine Controllata «Terre di Cosenza» sono riportati nell'allegato H del presente decreto.

Art. 5.

1. Chiunque produce, vende, pone in vendita o comunque distribuisce per il consumo vini con la Denominazione di Origine Controllata «Terre di Cosenza» è tenuto, a norma di legge, all'osservanza delle condizioni e dei requisiti stabiliti negli annessi disciplinari di produzione.

Il presente decreto sarà pubblicato nella *Gazzetta Ufficiale* della Repubblica italiana.

Roma, 18 ottobre 2011

Il direttore generale ad interim: VACCARI

ANNESSO 1

DISCIPLINARE DI PRODUZIONE DELLA DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA DEI VINI «TERRE DI COSENZA»

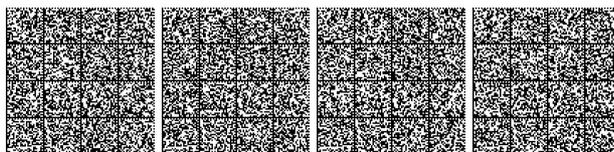
Articolo 1.

1. La denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti prescritti dal presente disciplinare di produzione per le seguenti tipologie:
   rosso, anche con la menzione riserva, passito, vendemmia tardiva e novello;
   rosato, anche nella tipologia spumante;
   bianco, anche nelle tipologie spumante, passito e vendemmia tardiva;
   Magliocco, anche nelle tipologie spumante rosè e passito;
   Greco bianco, anche nelle tipologie spumante e passito;
   Guarnaccia bianca, anche nelle tipologie spumante e passito;
   Malvasia bianca, anche nelle tipologie spumante e passito;
   Montonico bianco (localmente detto Mantonico), anche nelle tipologie spumante e passito;
   Pecorello, anche nelle tipologie spumante e passito;
   Chardonnay, anche nelle tipologie spumante e passito;
   Gaglioppo;
   Greco nero;
   Aglianico;
   Calabrese;
   Cabernet Sauvignon e/o Cabernet;
   Merlot;
   Sangiovese.

2. L'utilizzo delle sottozone: "Condoleo", Donnici", "Esaro", "Pollino", "San Vito di Luzzi", "Colline del Crati", "Verbicaro", sono disciplinate tramite allegati in calce al presente disciplinare. Salvo quanto espressamente previsto nei predetti allegati, per la produzione dei vini delle relative sottozone devono essere applicate le norme previste dal presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti aventi, in ambito aziendale, la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" rosso:
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Arvino o Mantonico nero o Lacrima o Guarnaccia nera): minimo 60%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 40%.
"Terre di Cosenza" rosato:
Greco nero, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima dell'60 %;
possono concorrere altri vitigni, fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 40 %.
"Terre di Cosenza" bianco:
Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 60 %;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 40 %.

“Terre di Cosenza” bianco spumante:
Mantonico minimo 60%.
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 40 %.
“Terre di Cosenza” spumante rosè:
Mantonico minimo 60%.
possono concorrere, da soli o congiuntamente i seguenti vitigni a bacca nera: greco nero, magliocco, gaglioppo aglianico e calabrese fino a un massimo del 40 %.
“Terre di Cosenza” Magliocco:
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Arvino o Mantonico nero o Lacrima o Guarnaccia nera), minimo 85 %;
possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.
Tale tipologia deve, obbligatoriamente, fare specifico riferimento alla sottozona e/o alla vigna dalla quale provengono le uve, e rispondere ai requisiti di produzione specificati nei successivi articoli 4 e 6.

La denominazione “Terre di Cosenza”, con la specificazione di una delle seguenti indicazioni di vitigno:
Greco bianco;
Guarnaccia bianca;
Malvasia bianca;
Montonico bianco (localmente detto Mantonico);
Pecorello;
Chardonnay;
Gaglioppo;
Greco nero;
Aglianico;
Calabrese;
Cabernet Sauvignon e/o Cabernet;
Merlot;
Sangiovese,

è riservata ai vini ottenuti da uve provenienti da vigneti composti, nell’ambito aziendale, per almeno l’85% dal corrispondente vitigno;

possono concorrere alla produzione di detti vini anche le uve dei vitigni a bacca di colore analogo, idonei alla coltivazione per la regione Calabria, e presenti nei vigneti in misura non superiore al 15% del totale.

Articolo 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” di cui all’articolo 1 devono provenire dai vigneti ubicati nell’intero territorio amministrativo della provincia di Cosenza.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all’ art. 1 devono essere quelle tradizionali delle zone di produzione e, comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità.

E’ vietata ogni pratica di forzatura. E’ consentita l’irrigazione di soccorso.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” non deve essere superiore ai limiti indicati nella seguente tabella 1:

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo nel rispetto dei limiti indicati nella seguente tabella 1:

Tabella 1

Tipologia vini	Produzione massima uva Tonnellate/ettaro	Titolo Alcolometrico Volumico Naturale Minimo %
rosso e rosso riserva	11	10,5
rosato e rosato spumante	11	9,5
bianco e bianco spumante	11	9,5
passito	11	12,5
vendemmia tardiva	11	11,5
novello	11	10,5
Greco bianco	11	9,5
Guarnaccia bianca	11	9,5
Malvasia bianca	11	9,5
Montonico bianco	11	9,5
Pecorello	11	9,5
Chardonnay	11	9,5
Gaglioppo	11	10,5
Greco nero	11	10,5
Aglianico	11	10,5
Calabrese	11	10,5
Cabernet Sauvignon e/o Cabernet	11	10,5
Merlot	11	10,5
Sangiovese	11	10,5
Magliocco	9	12

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, i valori relativi al Titolo alcolometrico volumico naturale minimo possono essere ridotti dello 0,5% vol.

La resa massima, per i nuovi impianti, si intende a partire dal quarto anno in avanti:

Per il primo anno: resa uva pari a 0
Per il secondo anno: resa uva pari al 30%
Per il terzo anno: resa uva pari all’ 80%.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini “Terre di Cosenza” devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purché la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La resa massima dell’ uva in vino finito non deve essere superiore al 70%.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” con l’indicazione della Vigna devono provenire da vigneti aventi una produzione massima per ettaro e un titolo alcolometrico volumico naturale minimo nel rispetto dei limiti di seguito indicati:

Tipologia	Prod. Max Uva Tonn./Ha	Tit. alcol. Vol. nat. minimo
Terre di Cosenza bianco.	8,5	11,5 %
Terre di Cosenza rosso e riserva.	8,5	12,5 %
Terre di Cosenza Magliocco.	8,5	12,5 %
Terre di Cosenza bianco, con la specificazione della sottozona	7	11,5 %
Terre di Cosenza rosso e riserva, con la specificazione della sottozona	7	12,5 %
Terre di Cosenza Magliocco, con la specificazione della sottozona	7	12,5 %
Terre di Cosenza Condoleo con la specificazione del vitigno Greco nero	7	12%

Articolo 5.

Le operazioni di vinificazione per la produzione dei vini di cui all’art. 1, anche con l’indicazione della sottozona, devono essere effettuate nell’ambito della provincia di Cosenza.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” rosso, con o senza indicazione della sottozona, dopo 24 mesi di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell’anno della vendemmia, può portare in etichetta la menzione “riserva”.

Per la produzione delle tipologie passito le uve, dopo un’accurata cernita, devono essere sottoposte ad appassimento all’aria o in locali idonei, con possibilità di una parziale disidratazione con aria ventilata e/o deumidificata .

L’immissione al consumo può essere effettuata a partire dal 1° dicembre dell’anno successivo a quello di produzione.

Per la produzione delle tipologie vendemmia tardiva l’appassimento delle uve deve avvenire sulla pianta.

La resa massima dell’uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito e/o vendemmia tardiva per la quale non deve essere superiore al 50%.

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” Novello deve essere ottenuta con la macerazione carbonica di almeno il 40 % delle uve.

La tipologia spumante deve essere ottenuta esclusivamente per rifermentazione naturale in bottiglia con permanenza sui lieviti per almeno 9 (nove) mesi e la durata del procedimento di elaborazione non deve essere inferiore a 12 (dodici) mesi.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, leali e costanti, atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Articolo 6.

I vini di cui all’articolo 1 all’atto dell’immissione al consumo devono rispondere alle seguenti caratteristiche:

“Terre di Cosenza” rosso, anche nella tipologia riserva;
colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Terre di Cosenza" rosso novello
colore: rosso rubino;
profumo: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.;

"Terre di Cosenza" rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, asciutto, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,5 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Cosenza" bianco
colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: fresco, delicato, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" spumante bianco
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16 g/l.

"Terre di Cosenza" spumante rosé
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gentile, fine, ampio e composito;
sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" rosso passito
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" bianco passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

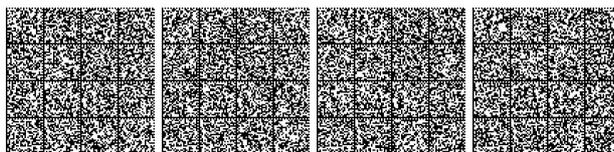
"Terre di Cosenza" rosso vendemmia tardiva
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, da secco ad amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol. di cui almeno 11 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 22 g/l.

"Terre di Cosenza" bianco vendemmia tardiva
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: fine, delicato, da secco ad amabile;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol. di cui almeno 11 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:22 g/l.

"Terre di Cosenza" Greco bianco
colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;
odore: fresco, delicato, fruttato;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Guarnaccia bianca
colore: giallo paglierino con eventuali riflessi verdolini;
odore: delicato, gradevole e persistente;
sapore: fresco, secco, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:10,5 % vol.;
acidità totale minima:5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Malvasia bianca
colore: giallo paglierino con eventuali riflessi dorati;
odore: aromatico, floreale, caratteristico;
sapore: fresco, morbido, piacevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza"Montonico bianco (localmente Mantonico)

colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: fresco, delicato, fruttato;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Pecorello
colore: giallo paglierino più o meno carico;
odore: fresco, delicato, fruttato;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Chardonnay
colore: Giallo paglierino chiaro con sfumature verdognole;
odore: leggero, profumo caratteristico;
sapore: secco, vellutato, morbido, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 10,5 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Gaglioppo
colore: dal rosso rubino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, corposo, caldo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Greco nero
colore: dal rosso rubino al granato;
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: secco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,5 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Aglianico
colore: rosso rubino più o meno intenso o granato;
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto, sapido, armonico e giustamente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Calabrese
colore: rubino più o meno intenso;
odore speziato, fruttato, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Cabernet Sauvignon e/o Cabernet
colore: rosso rubino intenso;
odore: caratteristico, fruttato, intenso;
sapore: asciutto, rotondo, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Merlot
colore: rubino più o meno carico;
odore: fruttato, caratteristico;
sapore: secco, armonico, tipico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,5 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Sangiovese
colore: rubino vivace tendente al granato;
odore: intensamente vinoso;
sapore: asciutto, armonico sapido, leggermente tannico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo:11,5 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo:20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Magliocco
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,5 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 23,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Magliocco spumante rosé
Spuma: fine, regolare, persistente;
colore: rosato più o meno intenso;
odore: gentile, fine, ampio, composito, caratteristico;
sapore: sapido, fresco, fine e armonico, da extra brut a dry;
Titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16 g/l.

“Terre di Cosenza” Greco bianco spumante
Spuma: fine, regolare, persistente;
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fine, delicato, fruttato;
sapore: morbido, giustamente pieno, talvolta fruttato, da extra brut a dry;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11 % vol.;

acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16 g/l.

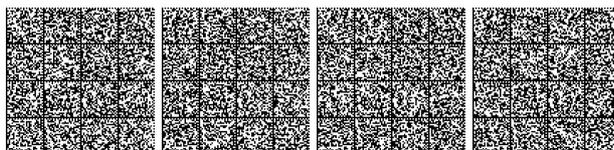
"Terre di Cosenza" Guarnaccia bianca spumante
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fine, gradevole, persistente, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16 g/l.

"Terre di Cosenza" Malvasia bianca spumante
colore: giallo paglierino con eventuali riflessi dorati;
odore: aromatico, floreale, fine;
sapore: morbido, giustamente pieno, da brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16 g/l.

"Terre di Cosenza" Mantonico bianco spumante
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: fresco, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, talvolta fruttato, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16 g/l.

"Terre di Cosenza" Pecorello spumante
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: Fresco, fruttato, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16 g/l.

"Terre di Cosenza" Chardonnay spumante bianco
colore: giallo paglierino con riflessi verdolini;
odore: leggero, fine, delicato, fragrante;
sapore: morbido, giustamente pieno, da extra brut a dry;
spuma: fine, regolare, persistente;
titolo alcolometrico complessivo minimo al consumo:11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo:16 g/l.

"Terre di Cosenza" Magliocco passito
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;

sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

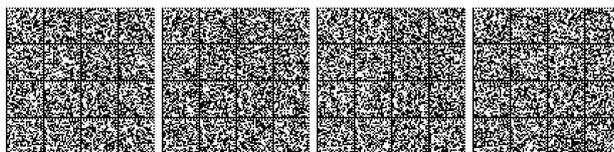
"Terre di Cosenza" Greco bianco passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" Guarnaccia bianca passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: gradevole, persistente, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" Malvasia bianca passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: aromatico, floreale, intenso, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" Mantonico bianco passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, fresco, fruttato, caratteristico;
sapore: dolce, pieno, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" Pecorello passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: fresco, fruttato, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

"Terre di Cosenza" Chardonnay passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato;
odore: fruttato, intenso, caratteristico;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 24 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l' acidità totale e l' estratto non riduttore minimo.

Articolo 7.

Alla Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" è vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione diversa da quelle previste nel presente disciplinare di produzione, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato, superiore e similari.
Nella designazione e presentazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" può figurare in etichetta il nome della sottozona in carattere di dimensione doppia rispetto a quella utilizzata per la Denominazione di Origine.
Nella designazione e presentazione dei vini a denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza" e sue sottozone nelle tipologie Bianco, Rosso e Rosato, che derivino dall'assemblaggio di due varietà di vitigno è ammessa l'indicazione dei vitigni che lo compongono esclusivamente nelle informazioni al consumatore ed alle seguenti condizioni.

- Essa non contenga il riferimento geografico della denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza";
- Siano riportati con gli stessi caratteri e realizzazione grafica della altre informazioni al consumatore;
- Le varietà da cui il vino deriva devono essere indicate in ordine decrescente in relazione alle quantità utilizzate e che ognuno di esse partecipi per almeno il 15% del totale;
- Il prodotto in questione sia ottenuto al 100% dalle varietà menzionate.

Per tutte le tipologie dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" è consentito l'uso della menzione vigna seguita dal relativo toponimo o nome tradizionale alle condizioni stabilite dall'articolo 6 del decreto legislativo n. 61/2010.

Nell'etichettatura dei vini a denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza" deve figurare l'indicazione dell'annata di produzione delle uve, ad esclusione delle tipologie spumante.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO A

“Terre di Cosenza” sottozona Colline del Crati

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Colline del Crati” è riservata ai seguenti vini:
bianco;
bianco vendemmia tardiva:
bianco passito;
rosso (anche con la menzione riserva);
rosso vendemmia tardiva;
rosso passito;
Magliocco (anche con la menzione riserva);
rosato;
che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione della sottozona “Colline del Crati” è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

“Terre di Cosenza” Colline del Crati rosso (anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva e con la menzione riserva):
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantonico nero): minimo 70%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 30%.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati rosato:
Greco nero, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima dell’70 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 %.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):
Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 %.

“Terre di Cosenza” Colline del Crati Magliocco (anche con la menzione riserva):
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantonico nero), minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

La zona di produzione delle uve per l’ ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione della sottozona “Colline del Crati”comprende l’ intero territorio amministrativo dei comuni di : Acri, Bisignano, Castiglione Cosentino, Cervicati, Cerzeto, Lattarico, Luzzi, Marano Marchesato, Marano Principato, Mongrassano, Montalto, Rende, Rose, Rota Greca, San Benedetto Ullano, San Fili, San Martino di Finita, Santa Sofia d’ Epiro, San Vincenzo la Costa e Torano Castello in provincia di Cosenza.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art.2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini a Denominazione di Origine Controllata Terre di Cosenza accompagnata dalla specificazione "Colline del Crati" non deve essere superiore a tonnellate 10.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Colline del Crati" con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata Terre di Cosenza sottozona "Colline del Crati" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Bianco	10,5 %
Rosato	10,5 %
Rosso	11,0 %
Riserva	11,5 %
Magliocco	12,0 %
Passito	13,0 %
Vendemmia tardiva	12,0 %

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Per la produzione della tipologia passito, le uve devono essere sottoposte all' appassimento in pianta o dopo la raccolta, fino ad assicurare al vino ottenuto un titolo alcolometrico volumico minimo del 16%.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione delle tipologie passito e vendemmia tardiva per le quali non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Colline del Crati" all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" Colline del Crati bianco
colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: fresco, delicato, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati bianco vendemmia tardiva
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: da secco ad amabile, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

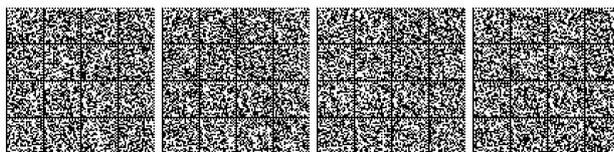
"Terre di Cosenza" Colline del Crati bianco passito
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosso (anche con la menzione riserva);
colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato
carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosso vendemmia tardiva
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: da secco ad amabile pieno, vellutato, caldo, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di
cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosso passito
colore: rosso rubino carico tendente al granato con
l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di
cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati Magliocco (anche con la menzione riserva)
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Colline del Crati rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l' acidità totale e l' estratto secco netto minimo.

Articolo 7.

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Colline del Crati" è vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l' attività agricola dell' imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO B

“Terre di Cosenza” sottozona Condoleo

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Condoleo” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Condoleo” è riservata ai seguenti vini:

rosso anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva, riserva e novello;
rosato;
bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
Greco nero anche nella tipologia riserva.

I vini a Denominazione di Origine Controllata Terre di Cosenza accompagnata dalla specificazione della sottozona “Condoleo” è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

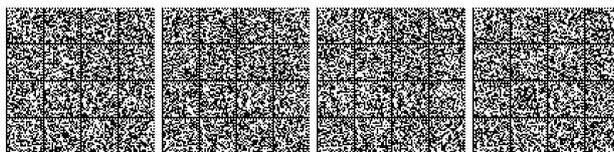
“Terre di Cosenza”Condoleo rosso (anche nelle tipologie passito e vendemmia tardiva, riserva e novello):
Greco nero, minimo 60 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 40 %.

“Terre di Cosenza”Condoleo rosato:
Greco nero, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima dell’80 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 20 %.

“Terre di Cosenza”Condoleo bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):
Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 %.

“Terre di Cosenza”Condoleo Greco nero:
Greco nero, minimo 85 %;
Possono concorrere, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

La zona di produzione delle uve per l’ottenimento dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza”, con la specificazione della sottozona “Condoleo”, dovranno provenire dai vigneti ubicati nell’ intero territorio amministrativo del comune di Mandatoriccio in provincia di Cosenza.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art.2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Condoleo" non deve essere superiore a tonnellate 10.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Condoleo" con la specificazione del vitigno "Greco nero", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata Terre di Cosenza sottozona "Condoleo" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Rosato	10,5 %
Rosso	11,0 %
Novello	11,0 %
Riserva	11,5 %
Greco nero	12,0 %
Bianco	10,5 %
Vendemmia tardiva	12,0 %
Passito	13,0 %

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Per la produzione della tipologia passito, le uve devono essere sottoposte all' appassimento in pianta o dopo la raccolta, fino ad assicurare al vino ottenuto un titolo alcolometrico volumico minimo del 16%.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Condoleo" all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" Condoleo rosso (anche nella tipologia riserva);
colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Terre di Cosenza" Condoleo passito rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo vendemmia tardiva rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: da secco da amabile, pieno, vellutato, caldo, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo rosso novello
colore: dal rosso rubino al porpora;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: gradevole, fresco, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo bianco
colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: fresco, delicato, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo passito bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo vendemmia tardiva bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: da secco ad amabile, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Terre di Cosenza” Condoleo Greco nero(anche nella tipologia riserva);

colore: dal rosso rubino al granato (fino a granato carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, caratteristico, delicato;
sapore: secco, armonico, gradevole;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l' acidità totale e estratto non riduttore minimo.

Articolo 7.

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Condoleo" è vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l' attività agricola dell' imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO C

“Terre di Cosenza” sottozona “Donnici”

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Donnici” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Donnici” è riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva, riserva e novello;
rosato:
Magliocco anche nella tipologia riserva.

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione della sottozona “Donnici” è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

“Terre di Cosenza” Donnici bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):
Montonico bianco (localmente noto come Mantonico): minimo 50%;
Greco bianco, Malvasia bianca, Pecorello bianco (da soli o congiuntamente): massimo 30%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 20%;

“Terre di Cosenza” Donnici rosso (anche nelle tipologie passito e vendemmia tardiva, riserva e novello):
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantonico nero): minimo 60%;
Greco nero: minimo 10%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve Malvasia bianca, Greco bianco, Mantonico bianco, Pecorello bianco, da soli o congiuntamente: massimo 10%;
possono inoltre concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 20%.

“Terre di Cosenza” Donnici rosato:
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantonico nero): minimo 60%;
Greco nero: minimo 10%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve Malvasia bianca, Greco bianco, Mantonico bianco, Pecorello bianco, da soli o congiuntamente: massimo 10%;
possono inoltre concorrere altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 20%.

“Terre di Cosenza” Donnici Magliocco (anche nella tipologia riserva):
Magliocco (localmente detto anche Magliocco Dolce o Mantonico nero), minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

La zona di produzione delle uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di

Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" comprende l' intero territorio amministrativo, esclusi i fondo valle ed i vigneti ubicati al di sopra degli 800 m. dei comuni di Aprigliano, Cellara, Cosenza, Dipignano, Figline Vegliaturo, Mangone, Paterno Calabro, Pedace, Piane Crati e Pietrafitta, tutti in provincia di Cosenza.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici"di cui all' art.2 debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti ed ai vini derivati, le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti bene esposti e ubicati su terreni idonei.

Sono da escludersi, ai fini della iscrizione all' albo, i vigneti situati in aree particolarmente umide.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura debbono essere tali da non modificare le caratteristiche di qualità dell' uva e dei vini derivati. Sono da escludere le forme di allevamento a tendone.

E' vietata ogni pratica di forzatura. E' consentita l' irrigazione di soccorso per non più di due interventi annui prima dell' invaiatura.

I nuovi impianti ed i reimpianti debbono prevedere un numero minimo di 2500 ceppi per ettaro.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve superare le 10 tonnellate per la produzione del vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" bianco, rosso e rosato. Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Fermo restando il limite massimo sopra indicato la produzione massima per ettaro di vigneti in coltura promiscua deve essere calcolata in rapporto all' effettiva superficie coperta dalla vite.

Nelle annate favorevoli i quantitativi di uve ottenuti e da destinare alla produzione dei vini "Terre di Cosenza" sottozona "Donnici" devono essere riportati nei limiti di cui sopra, fermi restando i limiti resa uva-vino per i quantitativi di cui trattasi, purchè la produzione globale non superi del 20% i limiti medesimi.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito e/o vendemmia tardiva per la quale non deve essere superiore al 50%.

Qualora superi questo limite, ma non il 75%, l' eccedenza non ha diritto alla denominazione di origine controllata. Oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine controllata per tutto il prodotto.

La regione Calabria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, può stabilire di anno in anno, prima della vendemmia, un limite di produzione di uva per ettaro inferiore a quelli fissati nel presente disciplinare di produzione, dandone immediata comunicazione al Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione debbono assicurare ai vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" con la specificazione della sottozona "Donnici" bianco e rosato un titolo alcometrico volumico minimo naturale del 10% ed al vino "Donnici" rosso un titolo alcometrico volumico naturale minimo dell' 11,0%.

Articolo 5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche legali, costanti e tradizionali della zona –anche se attuate con metodologie e macchinari moderni- e comunque atte a conferire al vino

le sue peculiari caratteristiche qualitative.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Donnici” all’ atto dell’ immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

“Terre di Cosenza” Donnici bianco
colore: bianco con riflessi gialli o verdolini;
odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici passito bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici vendemmia tardiva bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l

“Terre di Cosenza” Donnici rosso (anche nella tipologia riserva)
colore: dal rosso rubino al cerasuolo;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici passito rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici vendemmia tardiva rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l’invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici rosso Novello
colore: rosso rubino;
profumo: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.;

“Terre di Cosenza” Donnici Rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18,0 g/l.

“Terre di Cosenza” Donnici Magliocco, anche nella tipologia riserva
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E’ in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l’ acidità totale e l’estratto non riduttore minimo

Articolo 7.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” con la specificazione della sottozona “Donnici”rosso, dopo due anni di invecchiamento, a partire dal 1° novembre dell’ anno della vendemmia, di cui almeno sei mesi in botti di legno e sei mesi di affinamento in bottiglia, può portare in etichetta la menzione “riserva”.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” con la specificazione della sottozona “Donnici”rosso può utilizzare in etichetta l’ indicazione “Novello” secondo la vigente normativa per i vini novelli.

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Donnici” è vietata l’ aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l’ attività agricola dell’ imbottigliatore quali viticoltore,

fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO D

“Terre di Cosenza” sottozona Esaro

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Esaro” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Esaro” è riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nella tipologia riserva, passito e vendemmia tardiva;
rosato;
Magliocco anche nella tipologia riserva.

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione della sottozona “Esaro” è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

“Terre di Cosenza” Esaro bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):
Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 %.

“Terre di Cosenza” Esaro rosso (anche nelle tipologie passito, vendemmia tardiva e riserva):
Magliocco (localmente detto anche Guarnaccia nera o Magliocco Dolce o Mantonico nero o Lacrima): minimo 70%;
possono concorrere alla produzione di detto vino le uve di altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino ad un massimo del 30%.

“Terre di Cosenza” Esaro rosato:
Greco nero, Magliocco, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 %.

Terre di Cosenza “Esaro” Magliocco:
Magliocco (localmente detto anche Guarnaccia nera o Magliocco Dolce o Mantonico nero o Lacrima), minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

La zona di produzione delle uve per l’ ottenimento dei mosti e dei vini atti ad essere designati con Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Esaro” comprende l’ intero territorio amministrativo dei comuni di : Acquaformosa, Altomonte, Fagnano Castello, Firmo, Lungo, Malvito, Mottafollone, Roggiano Gravina, San Donato di Ninea, San

Lorenzo del Vallo, San Marco Argentano, San Sosti, Santa Caterina Albanese, Sant'Agata d' Esaro, Spezzano Albanese, Tarsia e Terranova da Sibari in provincia di Cosenza..

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini di cui all' art.2 devono essere quelle tradizionali della zona.

La produzione massima di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per i vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Esaro" non deve essere superiore a tonnellate 10.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Esaro" con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Esaro" devono assicurare ai vini un titolo alcolometrico volumico naturale minimo di:

Bianco	10,5 %
Rosato	10,5 %
Rosso	11,0 %
Riserva	11,5 %
Magliocco	12,0 %
Vendemmia tardiva	12,0 %
Passito	13,0 %

Nel caso di annate particolarmente sfavorevoli, detti valori possono essere ridotti dello 0,5% vol.

Articolo 5.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche atte a conferire ai vini le proprie peculiari caratteristiche.

Per la produzione della tipologia passito, le uve devono essere sottoposte all' appassimento in pianta o dopo la raccolta, fino ad assicurare al vino ottenuto un titolo alcolometrico volumico minimo del 16%.

La resa massima dell'uva in vino finito, pronto per il consumo, non deve essere superiore al 70% per tutti i tipi di vino, ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Esaro" all'atto dell'immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" Esaro bianco
colore: giallo paglierino talvolta tendente al verdognolo;
odore: caratteristico, gradevole, fruttato;
sapore: fresco, delicato, fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro passito bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;

acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro vendemmia tardiva bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro rosso, anche nella tipologia riserva
colore: rosso rubino più o meno carico (fino a granato carico per la tipologia riserva);
odore: vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro passito rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro vendemmia tardiva rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: caratteristico, delicato;
sapore: fresco, armonico, gradevole, talvolta fragrante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Cosenza" Esaro Magliocco, anche nella tipologia riserva
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,5 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 25,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno

E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l' acidità totale e l'estratto non riduttore minimo

Articolo 7.

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Esaro" è vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l' attività agricola dell' imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO E

"Terre di Cosenza" sottozona "Pollino"

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Pollino" è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Pollino" è riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nelle tipologie riserva, novello, passito e vendemmia tardiva;
rosato;
Magliocco anche nella tipologia riserva;
moscato passito.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione della sottozona "Pollino" è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

"Terre di Cosenza" Pollino bianco (anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva):
Greco bianco, Guarnaccia bianca, Pecorello, Montonico (localmente Mantonico), da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 80 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 20 %.

"Terre di Cosenza" Pollino rosso (anche nelle tipologie riserva, novello, passito e vendemmia tardiva):
Magliocco (localmente detto anche Guarnaccia nera o Magliocco Dolce o Mantonico nero o Lacrima) e/o Gaglioppo, da soli o congiuntamente, in misura non inferiore al 60%;
possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria fino ad un massimo del 40 %;

"Terre di Cosenza" Pollino rosato:
Magliocco, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella percentuale minima del 70 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca nera fra quelli idonei alla coltivazione nella Regione Calabria, fino a un massimo del 30 %.

"Terre di Cosenza" Pollino Magliocco (anche nella tipologia riserva):
Magliocco (localmente detto anche Guarnaccia nera o Magliocco Dolce o Mantonico nero o Lacrima), minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

"Terre di Cosenza" Pollino Moscato passito:
Moscato, minimo 85 %;
Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei nella regione Calabria, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

Le uve per l'ottenimento dei vini atti ad essere designati con la Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza", con la specificazione della sottozona "Pollino", dovranno provenire dai vigneti ubicati nella zona appresso indicata, che comprende in parte il territorio dei comuni di: Castrovillari, S.Basile, Saracena, Cassano Ionio, Civita e Frascineto.

Tale zona è così delimitata: a nord dal punto di incrocio del confine comunale di Castrovillari con la strada statale delle Calabrie (n.19), in prossimità del km 198,500, il limite segue in direzione sud-est la strada ferrata che fiancheggia la strada statale fino ad incrociarla presso il centro abitato di Castrovillari. Da qui, segue per breve tratto la strada statale n.19 sino ad incrociare poco dopo la strada statale di Castrovillari (n.105) e quindi lungo questa proseguire verso ovest incrociando il confine di Castrovillari (km 87,500 circa), lo segue per breve tratto verso nord-ovest e quindi verso ovest segue quello di S.Basile fino ad incrociare la strada per il centro abitato. Da tale punto di incrocio segue una retta spezzata verso sud passando per le quote 676, 647, 650 e 643 e sul proseguimento della retta tra queste due ultime quote raggiunge il confine comunale di S.Basile; prosegue lungo questi verso sud prima e poi verso est fino al km 82 della strada per S.Basile, segue tale strada e superato di poco il km 81 prosegue per quella che porta al centro abitato di saracena, lo attraversa e prosegue per la strada che in direzione sud va a congiungersi con la strada statale n. 105 in prossimità del km 76,500. Segue la strada statale n. 105 in direzione sud sino al km 72,500 per poi proseguire verso sud-est per la strada che raggiunge C.sta del Cappello ed incrocia, presso il Porcile, il sentiero che segue verso nord-est sino a raggiungere i ruderi a quota 284 in località Cavello.

Da quota 284 segue verso nord-est una retta immaginaria che raggiunge i ruderi a quota 270 (località Scarpone) e da qui, sempre seguendo una retta nella stessa direzione raggiunge prima la quota 114 e poi la quota 109 (Mass.a di Gallo). Segue quindi la strada verso nord-est per breve tratto ed in prossimità della quota 114 prosegue verso sud-est per quella che conduce a Varco Amendola (quota 106), quindi attraversa la strada statale delle Calabrie (n.19) prosegue per la strada che attraverso la località Ciriaco e passando per le quote 99 e 79 raggiunge in prossimità del km 3,5 la strada che, proseguendo verso est, va ad incrociare la linea ferroviaria per Cassano Ionio. Prosegue lungo tale strada e raggiunta la ferrovia prosegue verso nord lungo la medesima sino ad incrociare prima del centro abitato (quota 199) la strada che la costeggia sul lato est; segue quest' ultima sino ad incontrare in località Frana Montana, la strada per Frascineto che segue verso nord lungo la medesima sino alla altezza della quota 333 (circa 800 metri prima della stazione di Civita). Da qui segue una linea retta verso est fino ad incrociare il confine di Cassano Ionio seguendo fino al M. Spirito Santo quota 533, da tale quota per una retta verso nord-est raggiunge il km 104 della strada statale di Castrovillari (n.105) segue quindi la statale in direzione ovest fino al km 95 e da qui una linea retta verso ovest sino alla Mass.a Frasca (quota 411).

Dalla Mass.a Frasca segue la strada verso sud sino ad incrociare e proseguire su quella che, in direzione ovest, passa per le quote 405, 420, 433 e 452 e raggiunge la strada statale n. 19 in località Crocifisso, chiudendo la delimitazione.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione del vino a denominazione di origine controllata di cui all' art.1 devono essere quelli tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono, pertanto, da escludere i vigneti di fondo valle e quelli di pianura.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e del vino.

La resa massima di uva ammessa alla produzione del vino di cui all' art.1 non deve essere superiore a tonnellate 10 per ettaro di vigneto in coltura specializzata. A detto limite anche in annate eccezionalmente favorevoli, la resa dovrà essere riportata attraverso una accurata cernita delle uve, purchè la produzione non superi del 20% il limite massimo.

La resa massima dell' uva in vino non deve essere superiore al 70 per cento ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza", con la specificazione della sottozona "Pollino" e con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Articolo 5.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare una gradazione alcolica minima naturale di 11,5 e di 12,00 per il superiore.

Nella vinificazione sono ammesse soltanto le pratiche enologiche legali e costanti, atte a conferire al vino le sue peculiari caratteristiche.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Pollino" all' atto dell'immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" Pollino bianco
colore: bianco con riflessi gialli o verdolini;
odore: fresco, vinoso, gradevole, caratteristico;
sapore: secco, pieno, armonico, talvolta fruttato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,00 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino passito bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino vendemmia tardiva bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino rosso, anche nella tipologia riserva e con la menzione Superiore
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: profumo caratteristico;
sapore: pieno, asciutto;
titolo alcolometrico volumico totale: 12,00 vol.(12,5 % vol. per la tipologia Superiore)
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.
"Terre di Cosenza" Pollino rosso novello
colore: rosso rubino;
profumo: fruttato;
sapore: armonico fresco;

titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.;

"Terre di Cosenza" Pollino passito rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino vendemmia tardiva rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino rosato;
colore: dal rosa al rosa cerasuolo;
odore: profumo caratteristico;
sapore: pieno, asciutto;
gradazione alcoolica minima complessiva: 11,00 vol.;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino Magliocco (anche nella tipologia riserva);
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Pollino Moscato passito
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: gradevole e aromatico;
sapore: dolce, caratteristico del Moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l' acidità totale e l' estratto non riduttore minimo.

Articolo 7.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza”, con la specificazione della sottozona “Pollino”, ottenuto da uve aventi una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12, immesso al consumo con una gradazione alcolica complessiva minima naturale di 12,5 e con un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni a partire dal primo novembre dell’anno di produzione delle uve, può portare in etichetta la qualificazione di “superiore”.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza”, sottozona Pollino rosso riserva deve essere sottoposto ad un periodo di invecchiamento obbligatorio di almeno due anni. Il periodo di invecchiamento decorre dal primo novembre dell’ anno di produzione delle uve.

Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Pollino” è vietata l’ aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l’ attività agricola dell’ imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO F

“Terre di Cosenza” sottozona “San Vito di Luzzi”.

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “San Vito di Luzzi” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti stabiliti nel presente disciplinare di produzione.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “San Vito di Luzzi” è riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nelle tipologie riserva, novello, passito e vendemmia tardiva;
rosato;
Magliocco anche nella tipologia riserva .

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione della sottozona “San Vito di Luzzi” è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi bianco, anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva:
Malvasia bianca: dal 40 al 60%;
Greco bianco: dal 20 al 30%;
Guarnaccia bianca, fino al 30%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 40%;

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi rosso, anche nelle tipologie passito e/o vendemmia tardiva, novello e riserva:
Gaglioppo e/o Magliocco (localmente noto come Magliocco Dolce), da soli o congiuntamente: minimo il 70%;
possono concorrere i vitigni bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 30% e la Malvasia bianca fino ad un massimo del 10%.

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi rosato:
Gaglioppo e/o Magliocco (localmente noto come Magliocco Dolce), da soli o congiuntamente: minimo il 70%;
Malvasia: fino a un massimo del 10%;
possono concorrere i vitigni Greco nero, Sangiovese e altri vitigni a bacca nera, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 30%.

“Terre di Cosenza” San Vito di Luzzi Magliocco, anche nella tipologia riserva:
Magliocco (localmente noto anche come Arvino, Aglianico di Cassano e Lacrima), minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

Le uve destinate alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “San Vito di Luzzi”, di cui al precedente articolo 2, devono provenire da vigneti ubicati nella zona di produzione appresso indicata, che comprende la frazione di San Vito nel comune di Luzzi in provincia di Cosenza.

Tale zona è così delimitata: partendo dalla confluenza dei comuni di Luzzi, Rose e Montalto, in località Boccalupo a quota 124, la linea di delimitazione prosegue verso est, seguendo il corso del torrente Boccalupo, incrociando la fontana Petrulla, e seguendo il corso d’ acqua lungo il confine con il comune di Rose.
Sempre continuando verso est, lungo tale confine, incrocia in via comunale Luzzi – San Martino alla località Valle Ceraso a quota 535.
Proseguendo verso nord lungo la predetta strada comunale fino alla località Casino Intrieri, a quota 604, e proseguendo verso il torrente Gidora raggiunge la località Serra Civita quota 526.
Da tale località segue la strada comunale Civita-Cirioli in direzione est, fino a raggiungere la strada statale 559 nei pressi dell’ Abbazia della sambucina a quota 848.
Da tale punto di incrocio seguendo la strada statale 559, la delimitazione prosegue verso ovest fino alla località Matarese a quota 709.
Dalla località Matarese segue verso nord la strada comunale Malderima fino alla località Filetta all’ incrocio con la strada comunale di San Sosti-Pezze.
Da questo incrocio a quota 450 verso nord-est, attraversando l’ azienda Falcone, fino a incrociare il torrente Trignetto e seguendo il suo corso d’ acqua verso nord-ovest, raggiunge la sponda sinistra del fiume Mucone al confine con il comune di Acri.
Da questo punto, lungo l’ argine sinistro del fiume Mucone, verso ovest fino alla confluenza con il fiume Crati.
Da questo punto la delimitazione prosegue lungo la riva destra del fiume Crati in direzione sud, fino alla confluenza con il torrente Boccalupo, al confine con il comune di Rose, da cui era iniziata la delimitazione.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “San Vito di Luzzi”, di cui all’ articolo 2, devono essere quelle tradizionali della zona e comunque atte a conferire alle uve, ai mosti e ai vini derivati le specifiche caratteristiche di qualità.

Sono pertanto da considerarsi idonei i vigneti ben esposti, ubicati su terreni di natura argilloso-calcarea e ben drenati.

I sesti di impianto, le forme di allevamento e i sistemi di potatura devono essere quelli generalmente usati o comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E’ vietata ogni pratica di forzatura.

La resa massima di uva per ettaro in coltura specializzata non deve essere superiore alle 10 tonnellate per ettaro per tutte le tipologie, mentre in coltura promiscua non dovrà superare rispettivamente i cinque e quattro chilogrammi per ceppo.

A detti limiti anche in annate eccezionalmente favorevoli, la produzione dovrà essere riportata attraverso un’ accurata cernita delle uve, purchè la produzione globale del vigneto non superi del 20% i limiti massimi.

La Regione Calabria, con proprio decreto, sentite le organizzazioni di categoria interessate, di anno in anno, prima della vendemmia, può stabilire un limite massimo di produzione di uva per ettaro inferiore a quello fissato nel presente disciplinare, dandone immediata comunicazione al ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali, al Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini.

Le uve destinate alla vinificazione devono assicurare ai vini di cui all'articolo 2 un titolo alcolometrico volumico naturale minimo del 10,5% per il tipo bianco e dell' 11% per i tipi rosso e rosato.

Articolo 5.

La resa massima delle uve in vino per tutti i tipi non deve essere superiore al 70% ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%.

Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza", con la specificazione della sottozona "San Vito di Luzzi", con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.

Qualora la resa uva-vino superi la percentuale sopra indicata, l' eccedenza non avrà diritto alla denominazione di origine controllata.

Nella vinificazione dei vini di cui al comma precedente sono ammesse soltanto le pratiche enologiche, leali, costanti e tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini a denominazione di origine controllata "Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi bianco, rosso e rosato non possono essere immessi al consumo prima del mese di gennaio dell' anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "San Vito di Luzzi" all' atto dell' immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi bianco
colore: paglierino più o meno intenso;
odore: vinoso, gradevole;
sapore: secco, armonico, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11,0%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 16 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi passito bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi vendemmia tardiva bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi rosso, anche nella tipologia riserva
colore: rosso rubino più o meno intenso;
odore: gradevole, delicato, caratteristico;
sapore: secco, vellutato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,0%;
acidità totale minima: 4,5 g/l;

estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi Novello
colore: rosso rubino;
profumo: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.;

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi passito rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi vendemmia tardiva rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi Rosato
colore: rosa più o meno intenso, talvolta con sfumature arancioni;
odore: delicato, caratteristico;
sapore: sapido, fresco, asciutto, armonico, elegante;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11%;
acidità totale minima: 5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18 g/l.

"Terre di Cosenza" San Vito di Luzzi Magliocco (anche nella tipologia riserva)
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno

E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali – Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l' acidità totale e l' estratto non riduttore minimo.

Articolo 7.

Nella presentazione e designazione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di

Cosenza" sottozona "San Vito di Luzzi" è vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste dal presente disciplinare, ivi comprese gli aggettivi extra, fine, riserva, scelto, selezionato, e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l' attività agricola dell' imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8.

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO G

“Terre di Cosenza” sottozona “Verbicaro”

Articolo 1.

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Verbicaro” è riservata ai vini che rispondono alle condizioni ed ai requisiti in appresso indicati.

Articolo 2.

La Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione “Verbicaro” è riservata ai seguenti vini:

bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva;
rosso anche nelle tipologie riserva, novello, passito e vendemmia tardiva;
rosato;
Magliocco anche nella tipologia riserva ;
moscato passito.

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” accompagnata dalla specificazione della sottozona “Verbicaro” è riservata ai vini ottenuti esclusivamente da uve provenienti da vigneti aventi in ambito aziendale la seguente composizione ampelografica:

“Terre di Cosenza” Verbicaro bianco anche nella tipologia passito e vendemmia tardiva:
Greco bianco: minimo 30%;
Malvasia bianca: massimo il 40%;
Guarnaccia bianca, fino al 30%;
possono concorrere altri vitigni a bacca bianca, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 30%;

“Terre di Cosenza” Verbicaro rosso anche nelle tipologie passito e vendemmia tardiva, novello e riserva:
Magliocco (localmente chiamato anche Guarnaccia nera) e Greco nero, da soli o congiuntamente dal 60 all’ 80%;
Malvasia bianca, Guarnaccia bianca, Greco bianco, da soli o congiuntamente, massimo il 20%;
possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 20%.

“Terre di Cosenza” Verbicaro rosato:
Magliocco (localmente chiamato anche Guarnaccia nera) e Greco nero, da soli o congiuntamente dal 60 all’ 80%;
Malvasia bianca, Guarnaccia bianca, Greco bianco, da soli o congiuntamente, massimo 20%;
possono concorrere altri vitigni a bacca rossa, non aromatici, idonei alla coltivazione nella regione Calabria, fino ad un massimo del 20%.

“Terre di Cosenza” Verbicaro Magliocco:
Magliocco (localmente chiamato anche Guarnaccia nera), minimo 85 %;
Possono concorrere, Greco nero, Gaglioppo, Aglianico, Calabrese, da soli o congiuntamente, nella misura massima del 15 %.

“Terre di Cosenza” Verbicaro Moscato passito:
Moscato, minimo 85 %;

Possono concorrere altri vitigni a bacca bianca fra quelli idonei nella regione Calabria, nella misura massima del 15 %.

Articolo 3.

La zona di produzione delle uve e quindi del vino a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Verbicaro" comprende parte del territorio dei comuni di Verbicaro, Grisolia, Orsomarso, S.Domenica Talao, S.Maria del Cedro, tutti in provincia di Cosenza.

Tale zona è così delimitata:
partendo da est dell' abitato di Verbicaro, il confine coincide con la dorsale di Santa Maria La Nova a quota 550 metri, prosegue verso nord-est., in località Acqua dei Bagni, Alberosa (quota 752 m.s.m.) e Schiena La Magra (quota 690 m.s.m.) per scendere fino all' abitato di Orsomarso seguendo il percorso dei canali La Mira e Assuolo, ad ovest del timpone Anzo Nicola e dell' abitato di Orsomarso, in direzione ovest attraverso le località Olivato fino al fiume Lao lungo il quale risale per le località Costa Vitelli, Ragazzo, fino alla fonte dell' Antro, adiacente la s.s. 504. Da fonte dell' Antro seguendo il percorso della s.s. 504 verso ovest, lungo il corso del torrente in località Finocchio, fino all' abitato di Santa Domenica Talao (quota 300 m.s.m.). Da qui ancora verso ovest, seguendo il tracciato della s.s. 504 fino al bivio con la ex s.s. 18 (quota 35 m.s.m.). da questo punto, in direzione sud, segue il rilevato ferroviario fino al bivio di Cirella (1oo m.s.m.) con Maierà: prosegue in direzione est lungo la strada provinciale fino all' abitato di Maierà (350 m.s.m.) e attraversando il torrente Vaccuto raggiunge l' abitato di Grisolia (quota 437 m.s.m.). Da Grisolia si ritorna a Verbicaro scendendo lungo la strada di collegamento dei due centri abitati attraverso le località Postinuto, Ferraro, S.Janni e Bozzino. Da Bozzino lungo la strada interpoderale in località Sotto il Monte, attraverso il torrente Fezzarulo, si scende fino alla località La Centrale (206 m.s.m.) e da questo punto risale seguendo il corso del torrente Vaccarelle, attraverso le località di Santa Maria di Loreto e Jardino fino all' abitato di Verbicaro, punto di partenza.

Articolo 4.

Le condizioni ambientali e di coltura dei vigneti destinati alla produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Verbicaro" devono essere quelli tradizionali della zona di produzione e comunque atte a conferire alle uve ed ai vini le specifiche caratteristiche di qualità. Sono pertanto da considerarsi idonei i terreni collinari, pedocollinari e quelli della zona di pianura delimitata, mentre debbono venire esclusi i vigneti ubicati in terreni umidi e male esposti.

I sesti di impianto, le forme di allevamento ed i metodi di potatura debbono essere quelli tradizionali della zona e comunque atti a non modificare le caratteristiche delle uve e dei vini.

E' esclusa ogni pratica di forzatura.

Le rese massime di uva per ettaro di vigneto in coltura specializzata per la produzione dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" accompagnata dalla specificazione "Verbicaro"non devono essere superiori alle 10 tonnellate per ettaro.

Le uve devono assicurare ai vini a DOC "Terre di Cosenza" Verbicaro bianco e rosato un titolo alcolometrico volumico minimo naturale del 10 % ed al rosso dell' 11 % (12 % al riserva).

La resa massima delle uve in vino finito non deve essere superiore al 70% per tutti i vini ad eccezione della tipologia passito per la quale non deve essere superiore al 50%. Per l'ottenimento dei vini a Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza", con la specificazione della sottozona "Verbicaro" e con la specificazione del vitigno "Magliocco", la produzione di uva per ettaro di vigneto non deve essere superiore a tonnellate 7.
Qualora superi questo limite, ma non oltre il 75%,l'eccedenza non ha diritto ad alcuna denominazione d' origine; oltre il 75% decade il diritto alla denominazione di origine per tutto il prodotto.

Articolo 5.

Il vino a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Verbicaro” rosso, ottenuto da uve che assicurino un titolo alcolometrico volumico naturale minimo non inferiore a 12,5% e che sia stato sottoposto ad un periodo di invecchiamento non inferiore a tre anni, può portare in etichetta la menzione “Riserva”.

Il periodo di invecchiamento decorre dal 1° gennaio successivo all’ annata di produzione delle uve.

Nella vinificazione dei vini di cui all’ art.6 sono ammesse soltanto le pratiche enologiche leali, costanti e tradizionali della zona e comunque atte a conferire ai vini le loro peculiari caratteristiche.

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Verbicaro” bianco, rosso e rosato non possono essere immessi al consumo prima del mese di gennaio dell’ anno successivo a quello della vendemmia.

Articolo 6.

I vini a Denominazione di Origine Controllata “Terre di Cosenza” sottozona “Verbicaro” all’ atto dell’ immissione al consumo devono rispondere alla seguenti caratteristiche:

“Terre di Cosenza” Verbicaro bianco
colore: giallo paglierino più o meno intenso;
odore: delicato caratteristico;
sapore: secco, morbido, talvolta aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 11 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 15g/l.

“Terre di Cosenza” Verbicaro passito bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 26 g/l

“Terre di Cosenza” Verbicaro vendemmia tardiva bianco
colore: giallo paglierino intenso o dorato, talvolta ambrato;
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: dolce, fine, delicato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo 26 g/l

“Terre di Cosenza” Verbicaro rosso, anche nella tipologia riserva
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: vinoso, delicato, caratteristico;
sapore: gradevole, asciutto, vellutato, talvolta leggermente aromatico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 12,00 % vol. (12,5 per il riserva);
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.

“Terre di Cosenza” Verbicaro rosso novello

colore: rosso rubino;
profumo: fruttato;
sapore: armonico fresco;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 12,00% vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l.;
estratto non riduttore minimo: 20 g/l.;

"Terre di Cosenza" Verbicaro passito rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Verbicaro vendemmia tardiva rosso
colore: rosso rubino carico tendente al granato con l'invecchiamento
odore: intenso, caratteristico del vitigno o dei vitigni di provenienza;
sapore: pieno, vellutato, caldo, delicato, dolce;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 14 % vol. di cui almeno 12 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

"Terre di Cosenza" Verbicaro Rosato
colore: rosa più o meno intenso;
odore: delicato caratteristico;
sapore: fresco, asciutto, armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo 11 % vol.;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 18g/l.

"Terre di Cosenza" Verbicaro Magliocco, anche nella tipologia riserva
colore: rosso rubino più o meno carico;
odore: caratteristico, gradevole, complesso;
sapore: pieno, asciutto e armonico;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 13,00 vol.;
acidità totale minima: 5,0 g/l;
estratto non riduttore minimo: 24,0 g/l.

"Terre di Cosenza" Verbicaro Moscato passito
colore: giallo dorato più o meno intenso;
odore: gradevole e aromatico;
sapore: dolce, caratteristico del Moscato;
titolo alcolometrico volumico totale minimo: 16 % vol. di cui almeno 13 % vol. svolto;
acidità totale minima: 4,5 g/l;
estratto non riduttore minimo: 26 g/l.

In relazione all'eventuale conservazione in recipienti di legno il sapore dei vini può rilevare lieve sentore di legno.

E' in facoltà del Ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali - Comitato nazionale per la tutela e la valorizzazione delle denominazioni di origine e delle indicazioni geografiche tipiche

dei vini, modificare con proprio decreto i limiti minimi sopra indicati per l' acidità totale e l' estratto non riduttore minimo.

Articolo 7.

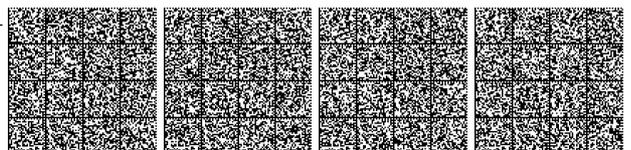
Nella designazione e presentazione dei vini Denominazione di Origine Controllata "Terre di Cosenza" sottozona "Verbicaro" è vietata l' aggiunta di qualsiasi qualificazione aggiuntiva diversa da quelle previste nel presente disciplinare, ivi compresi gli aggettivi extra, fine, scelto, selezionato e similari.

Le indicazioni tendenti a specificare l' attività agricola dell' imbottigliatore quali viticoltore, fattoria, tenuta, podere e altri termini similari sono consentite in osservanza alle disposizioni Cee e nazionali in materia.

Articolo 8

I vini di cui all'art. 1 possono essere immessi al consumo esclusivamente in bottiglie di vetro della capacità di 0,250 litri - 0,375 litri – 0,500 litri - 0,750 litri – 1,5 litri – 3,0 litri - 5 litri - 6,0 litri - 9,0 litri – 10 litri e superiori, ad esclusione di dame e damigiane, secondo quanto previsto dalla normativa vigente in materia. I sistemi di chiusura consentiti sono quelli previsti dalle norme di legge.

ALLEGATO H

Posizioni Codici	**1 - 4**	**5**	**6 - 8**	**9**	**10**	**11**	**12**	**13**	**14**
TERRE DI COSENZA BIANCO	B429	X	888	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA BIANCO PASSITO	B429	X	888	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA BIANCO SPUMANTE	B429	X	888	1	X	X	B	1	X
TERRE DI COSENZA BIANCO SPUMANTE EXTRA BRUT	B429	X	888	1	X	X	B	1	F
TERRE DI COSENZA BIANCO SPUMANTE BRUT	B429	X	888	1	X	X	B	1	G
TERRE DI COSENZA BIANCO SPUMANTE EXTRA DRY	B429	X	888	1	X	X	B	1	H
TERRE DI COSENZA BIANCO SPUMANTE DRY	B429	X	888	1	X	X	B	1	I
TERRE DI COSENZA BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	B429	X	888	1	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA BIANCO VIGNA	B429	X	888	1	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ROSSO	B429	X	999	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ROSSO NOVELLO	B429	X	999	2	C	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ROSSO PASSITO	B429	X	999	2	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ROSSO RISERVA	B429	X	999	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	B429	X	999	2	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ROSSO VIGNA	B429	X	999	2	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ROSSO RISERVA VIGNA	B429	X	999	2	A	V	A	1	X
TERRE DI COSENZA ROSATO	B429	X	999	3	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ROSATO SPUMANTE	B429	X	999	3	X	X	B	1	X
TERRE DI COSENZA ROSATO SPUMANTE EXTRA BRUT	B429	X	999	3	X	X	B	1	F
TERRE DI COSENZA ROSATO SPUMANTE BRUT	B429	X	999	3	X	X	B	1	G
TERRE DI COSENZA ROSATO SPUMANTE EXTRA DRY	B429	X	999	3	X	X	B	1	H
TERRE DI COSENZA ROSATO SPUMANTE DRY	B429	X	999	3	X	X	B	1	I
TERRE DI COSENZA AGLIANICO	B429	X	002	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CABERNET	B429	X	CAB	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CABERNET SAUVIGNON	B429	X	043	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CALABRESE	B429	X	046	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CHARDONNAY	B429	X	298	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CHARDONNAY PASSITO	B429	X	298	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CHARDONNAY SPUMANTE	B429	X	298	1	X	X	B	1	X
TERRE DI COSENZA CHARDONNAY SPUMANTE EXTRA BRUT	B429	X	298	1	X	X	B	1	F
TERRE DI COSENZA CHARDONNAY SPUMANTE BRUT	B429	X	298	1	X	X	B	1	G
TERRE DI COSENZA CHARDONNAY SPUMANTE EXTRA DRY	B429	X	298	1	X	X	B	1	H
TERRE DI COSENZA CHARDONNAY SPUMANTE DRY	B429	X	298	1	X	X	B	1	I
TERRE DI COSENZA GAGLIOPPO	B429	X	090	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA GRECO BIANCO	B429	X	098	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA GRECO BIANCO PASSITO	B429	X	098	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA GRECO BIANCO SPUMANTE	B429	X	098	1	X	X	B	1	X
TERRE DI COSENZA GRECO BIANCO SPUMANTE EXTRA BRUT	B429	X	098	1	X	X	B	1	F
TERRE DI COSENZA GRECO BIANCO SPUMANTE BRUT	B429	X	098	1	X	X	B	1	G
TERRE DI COSENZA GRECO BIANCO SPUMANTE EXTRA DRY	B429	X	098	1	X	X	B	1	H
TERRE DI COSENZA GRECO BIANCO SPUMANTE DRY	B429	X	098	1	X	X	B	1	I
TERRE DI COSENZA GRECO NERO	B429	X	099	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA GUARNACCIA BIANCA	B429	X	106	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA GUARNACCIA BIANCA PASSITO	B429	X	106	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA GUARNACCIA BIANCA SPUMANTE	B429	X	106	1	X	X	B	1	X
TERRE DI COSENZA GUARNACCIA BIANCA SPUMANTE EXTRA BRUT	B429	X	106	1	X	X	B	1	F
TERRE DI COSENZA GUARNACCIA BIANCA SPUMANTE BRUT	B429	X	106	1	X	X	B	1	G

TERRE DI COSENZA GUARNACCIA BIANCA SPUMANTE EXTRA DRY	B429	X	106	1	X	X	B	1	H
TERRE DI COSENZA GUARNACCIA BIANCA SPUMANTE DRY	B429	X	106	1	X	X	B	1	I
TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO	B429	X	125	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO PASSITO	B429	X	125	2	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO SPUMANTE ROSE'	B429	X	125	3	I	X	B	0	X
TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO SPUMANTE ROSE' EXTRA BRUT	B429	X	125	3	I	X	B	0	F
TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO SPUMANTE ROSE' BRUT	B429	X	125	3	I	X	B	0	G
TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO SPUMANTE ROSE' EXTRA DRY	B429	X	125	3	I	X	B	0	H
TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO SPUMANTE ROSE' DRY	B429	X	125	3	I	X	B	0	I
TERRE DI COSENZA MAGLIOCCO VIGNA	B429	X	125	2	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA MALVASIA BIANCA	B429	X	129	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA MALVASIA BIANCA PASSITO	B429	X	129	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA MALVASIA BIANCA SPUMANTE	B429	X	129	1	X	X	B	1	X
TERRE DI COSENZA MALVASIA BIANCA SPUMANTE BRUT	B429	X	129	1	X	X	B	1	G
TERRE DI COSENZA MALVASIA BIANCA SPUMANTE EXTRA DRY	B429	X	129	1	X	X	B	1	H
TERRE DI COSENZA MALVASIA BIANCA SPUMANTE DRY	B429	X	129	1	X	X	B	1	I
TERRE DI COSENZA MERLOT	B429	X	146	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA MONTONICO BIANCO (LOC. MANTONICO)	B429	X	151	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA MONTONICO BIANCO (LOC. MANTONICO) PASSITO	B429	X	151	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA MONTONICO BIANCO (LOC. MANTONICO) SPUMANTE	B429	X	151	1	X	X	B	1	X
TERRE DI COSENZA MONTONICO BIANCO (LOC. MANTONICO) SPUMANTE EXTRA BRUT	B429	X	151	1	X	X	B	1	F
TERRE DI COSENZA MONTONICO BIANCO (LOC. MANTONICO) SPUMANTE BRUT	B429	X	151	1	X	X	B	1	G
TERRE DI COSENZA MONTONICO BIANCO (LOC. MANTONICO) SPUMANTE EXTRA DRY	B429	X	151	1	X	X	B	1	H
TERRE DI COSENZA MONTONICO BIANCO (LOC. MANTONICO) SPUMANTE DRY	B429	X	151	1	X	X	B	1	I
TERRE DI COSENZA PECORELLO	B429	X	183	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA PECORELLO PASSITO	B429	X	183	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA PECORELLO SPUMANTE	B429	X	183	1	X	X	B	0	X
TERRE DI COSENZA PECORELLO SPUMANTE EXTRA BRUT	B429	X	183	1	X	X	B	0	F
TERRE DI COSENZA PECORELLO SPUMANTE BRUT	B429	X	183	1	X	X	B	0	G
TERRE DI COSENZA PECORELLO SPUMANTE EXTRA DRY	B429	X	183	1	X	X	B	0	H
TERRE DI COSENZA PECORELLO SPUMANTE DRY	B429	X	183	1	X	X	B	0	I
TERRE DI COSENZA SANGIOVESE	B429	X	218	2	X	X	A	0	X
sottozona "COLLINE DEI CRATI"									
TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI BIANCO	B429	A	888	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI BIANCO PASSITO	B429	A	888	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	B429	A	888	1	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI BIANCO VIGNA	B429	A	888	1	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI ROSSO	B429	A	999	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI ROSSO PASSITO	B429	A	999	2	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI ROSSO RISERVA	B429	A	999	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	B429	A	999	2	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI ROSSO VIGNA	B429	A	999	2	V	X	A	0	X

TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI ROSSO RISERVA VIGNA	B429	A	999	2	A	V	A	1	X
TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI ROSATO	B429	A	999	3	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI MAGLIOCCO	B429	A	125	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI MAGLIOCCO RISERVA	B429	A	125	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA COLLINE DEI CRATI MAGLIOCCO VIGNA	B429	A	125	2	V	X	A	0	X
sottozona "CONDOLEO"									
TERRE DI COSENZA CONDOLEO BIANCO	B429	B	888	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO BIANCO PASSITO	B429	B	888	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	B429	B	888	1	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO BIANCO VIGNA	B429	B	888	1	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO ROSSO	B429	B	999	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO ROSSO NOVELLO	B429	B	999	2	C	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO ROSSO PASSITO	B429	B	999	2	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO ROSSO RISERVA	B429	B	999	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	B429	B	999	2	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO ROSSO VIGNA	B429	B	999	2	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO ROSSO RISERVA VIGNA	B429	B	999	2	A	V	A	1	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO ROSATO	B429	B	999	3	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO GRECO NERO	B429	B	099	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO GRECO NERO RISERVA	B429	B	099	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO GRECO NERO VIGNA	B429	B	099	2	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA CONDOLEO GRECO NERO RISERVA VIGNA	B429	B	099	2	A	V	A	1	X
sottozona "DONNICI"									
TERRE DI COSENZA DONNICI BIANCO	B429	C	888	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA DONNICI BIANCO PASSITO	B429	C	888	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA DONNICI BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	B429	C	888	1	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA DONNICI BIANCO VIGNA	B429	C	888	1	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA DONNICI ROSSO	B429	C	999	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA DONNICI ROSSO NOVELLO	B429	C	999	2	C	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA DONNICI ROSSO PASSITO	B429	C	999	2	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA DONNICI ROSSO RISERVA	B429	C	999	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA DONNICI ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	B429	C	999	2	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA DONNICI ROSSO VIGNA	B429	C	999	2	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA DONNICI ROSSO RISERVA VIGNA	B429	C	999	2	A	V	A	1	X
TERRE DI COSENZA DONNICI ROSATO	B429	C	999	3	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA DONNICI MAGLIOCCO	B429	C	125	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA DONNICI MAGLIOCCO RISERVA	B429	C	125	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA DONNICI MAGLIOCCO VIGNA	B429	C	125	2	V	X	A	0	X
sottozona "ESARO"									
TERRE DI COSENZA ESARO BIANCO	B429	D	888	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ESARO BIANCO PASSITO	B429	D	888	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ESARO BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	B429	D	888	1	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ESARO BIANCO VIGNA	B429	D	888	1	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ESARO ROSSO	B429	D	999	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ESARO ROSSO PASSITO	B429	D	999	2	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ESARO ROSSO RISERVA	B429	D	999	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA ESARO ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	B429	D	999	2	F	X	A	0	X

TERRE DI COSENZA ESARO ROSSO VIGNA	B429	D	999	2	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ESARO ROSSO RISERVA VIGNA	B429	D	999	2	A	V	A	1	X
TERRE DI COSENZA ESARO ROSATO	B429	D	999	3	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ESARO MAGLIOCCO	B429	D	125	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA ESARO MAGLIOCCO RISERVA	B429	D	125	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA ESARO MAGLIOCCO VIGNA	B429	D	125	2	V	X	A	0	X
sottozona "POLLINO"									
TERRE DI COSENZA POLLINO BIANCO	B429	E	888	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA POLLINO BIANCO PASSITO	B429	E	888	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA POLLINO BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	B429	E	888	1	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA POLLINO BIANCO VIGNA	B429	E	888	1	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA POLLINO ROSSO	B429	E	999	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA POLLINO ROSSO NOVELLO	B429	E	999	2	C	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA POLLINO ROSSO PASSITO	B429	E	999	2	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA POLLINO ROSSO RISERVA	B429	E	999	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA POLLINO ROSSO SUPERIORE	B429	E	999	2	B	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA POLLINO ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	B429	E	999	2	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA POLLINO ROSSO VIGNA	B429	E	999	2	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA POLLINO ROSSO RISERVA VIGNA	B429	E	999	2	A	V	A	1	X
TERRE DI COSENZA POLLINO ROSATO	B429	E	999	3	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA POLLINO MAGLIOCCO	B429	E	125	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA POLLINO MAGLIOCCO RISERVA	B429	E	125	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA POLLINO MAGLIOCCO VIGNA	B429	E	125	2	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA POLLINO MOSCATO PASSITO	B429	E	153	1	D	X	A	0	X
sottozona "SAN VITO DI LUZZI"									
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI BIANCO	B429	F	888	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI BIANCO PASSITO	B429	F	888	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	B429	F	888	1	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI BIANCO VIGNA	B429	F	888	1	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI ROSSO	B429	F	999	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI ROSSO NOVELLO	B429	F	999	2	C	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI ROSSO PASSITO	B429	F	999	2	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI ROSSO RISERVA	B429	F	999	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	B429	F	999	2	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI ROSSO VIGNA	B429	F	999	2	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI ROSSO RISERVA VIGNA	B429	F	999	2	A	V	A	1	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI ROSATO	B429	F	999	3	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI MAGLIOCCO	B429	F	125	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI MAGLIOCCO RISERVA	B429	F	125	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA SAN VITO DI LUZZI MAGLIOCCO VIGNA	B429	F	125	2	V	X	A	0	X
sottozona "VERBICARO"									
TERRE DI COSENZA VERBICARO BIANCO	B429	G	888	1	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO BIANCO PASSITO	B429	G	888	1	D	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO BIANCO VENDEMMIA TARDIVA	B429	G	888	1	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO BIANCO VIGNA	B429	G	888	1	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO ROSSO	B429	G	999	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO ROSSO NOVELLO	B429	G	999	2	C	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO ROSSO PASSITO	B429	G	999	2	D	X	A	0	X

TERRE DI COSENZA VERBICARO ROSSO RISERVA	B429	G	999	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO ROSSO VENDEMMIA TARDIVA	B429	G	999	2	F	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO ROSSO VIGNA	B429	G	999	2	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO ROSSO RISERVA VIGNA	B429	G	999	2	A	V	A	1	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO ROSATO	B429	G	999	3	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO MAGLIOCCO	B429	G	125	2	X	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO MAGLIOCCO RISERVA	B429	G	125	2	A	X	A	1	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO MAGLIOCCO VIGNA	B429	G	125	2	V	X	A	0	X
TERRE DI COSENZA VERBICARO MOSCATO PASSITO	B429	G	153	1	D	X	A	0	X

11A14059

Alfonso Andriani, *redattore*
Delia Chiara, *vice redattore*

(WI-GU-2011-SON-221) Roma, 2011 - Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. - S.

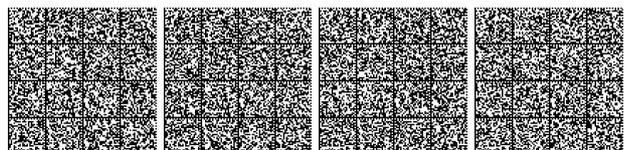
MODALITÀ PER LA VENDITA

La «Gazzetta Ufficiale» e tutte le altre pubblicazioni dell'Istituto sono in vendita al pubblico:

- **presso l'Agenzia dell'Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato S.p.A. in ROMA, piazza G. Verdi, 1 - 00198 Roma ☎ 06-85082147**
- **presso le librerie concessionarie riportate nell'elenco consultabile sul sito www.ipzs.it, al collegamento rete di vendita (situato sul lato destro della pagina).**

L'Istituto conserva per la vendita le Gazzette degli ultimi 4 anni fino ad esaurimento. Le richieste per corrispondenza potranno essere inviate a:

Istituto Poligrafico e Zecca dello Stato
Direzione Marketing e Vendite
Via Salaria, 1027
00138 Roma
fax: 06-8508-3466
e-mail: informazioni@gazzettaufficiale.it

vendo cura di specificare nell'ordine, oltre al fascicolo di GU richiesto, l'indirizzo di spedizione e di fatturazione (se diverso) ed indicando i dati fiscali (codice fiscale e partita IVA, se titolari) obbligatori secondo il DL 223/2007. L'importo della fornitura, maggiorato di un contributo per le spese di spedizione, sarà versato in contanti alla ricezione.

GAZZETTA UFFICIALE

DELLA REPUBBLICA ITALIANA

CANONI DI ABBONAMENTO ANNO 2011 (salvo conguaglio)

GAZZETTA UFFICIALE - PARTE I (legislativa)

			CANONE DI ABBONAMENTO	
Tipo A	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari:			
	*(di cui spese di spedizione € 257,04)**	- annuale	€	**438,00**
	*(di cui spese di spedizione € 128,52)**	- semestrale	€	**239,00**
Tipo A1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi i soli supplementi ordinari contenenti i provvedimenti legislativi:			
	*(di cui spese di spedizione € 132,57)**	- annuale	€	**309,00**
	*(di cui spese di spedizione € 66,28)**	- semestrale	€	**167,00**
Tipo B	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti dei giudizi davanti alla Corte Costituzionale:			
	*(di cui spese di spedizione € 19,29)**	- annuale	€	**68,00**
	*(di cui spese di spedizione € 9,64)**	- semestrale	€	**43,00**
Tipo C	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata agli atti della CE:			
	*(di cui spese di spedizione € 41,27)**	- annuale	€	**168,00**
	*(di cui spese di spedizione € 20,63)**	- semestrale	€	**91,00**
Tipo D	Abbonamento ai fascicoli della serie destinata alle leggi e regolamenti regionali:			
	*(di cui spese di spedizione € 15,31)**	- annuale	€	**65,00**
	*(di cui spese di spedizione € 7,65)**	- semestrale	€	**40,00**
Tipo E	Abbonamento ai fascicoli della serie speciale destinata ai concorsi indetti dallo Stato e dalle altre pubbliche amministrazioni:			
	*(di cui spese di spedizione € 50,02)**	- annuale	€	**167,00**
	(di cui spese di spedizione € 25,01)	- semestrale	€	**90,00**
Tipo F	Abbonamento ai fascicoli della serie generale, inclusi tutti i supplementi ordinari, e dai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	(di cui spese di spedizione € 383,93)*	- annuale	€	**819,00**
	*(di cui spese di spedizione € 191,46)**	- semestrale	€	**431,00**
Tipo F1	Abbonamento ai fascicoli della serie generale inclusi i supplementi ordinari con i provvedimenti legislativi e ai fascicoli delle quattro serie speciali:			
	*(di cui spese di spedizione € 264,45)**	- annuale	€	**682,00**
	*(di cui spese di spedizione € 132,22)**	- semestrale	€	**357,00**

N.B.: L'abbonamento alla GURI tipo A, A1, F, F1 comprende gli indici mensili
Integrando con la somma di € 80,00 il versamento relativo al tipo di abbonamento alla ***Gazzetta Ufficiale*** - parte prima - prescelto, si riceverà anche l'**Indice Repertorio Annuale Cronologico per materie anno 2011.**

CONTO RIASSUNTIVO DEL TESORO

Abbonamento annuo (incluse spese di spedizione) € **56,00**

PREZZI DI VENDITA A FASCICOLI
(Oltre le spese di spedizione)

Prezzi di vendita:		
	serie generale	€ 1,00
	serie speciali (escluso concorsi), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo serie speciale, *concorsi*, prezzo unico	€ 1,50
	supplementi (ordinari e straordinari), ogni 16 pagine o frazione	€ 1,00
	fascicolo Conto Riassuntivo del Tesoro, prezzo unico	€ 6,00

I.V.A. 4% a carico dell'Editore

PARTE I - 5ª SERIE SPECIALE - CONTRATTI ED APPALTI			
*(di cui spese di spedizione € 128,06)**	- annuale	€	**297,46**
*(di cui spese di spedizione € 73,81)**	- semestrale	€	**163,35**
GAZZETTA UFFICIALE - PARTE II			
*(di cui spese di spedizione € 39,73)**	- annuale	€	**85,71**
*(di cui spese di spedizione € 20,77)**	- semestrale	€	**53,44**

Prezzo di vendita di un fascicolo, ogni 16 pagine o frazione (oltre le spese di spedizione) € 1,01
I.V.A. 21% inclusa

RACCOLTA UFFICIALE DEGLI ATTI NORMATIVI

Abbonamento annuo € **190,00**
Abbonamento annuo per regioni, province e comuni - SCONTO 5% € **180,50**
Volume separato (oltre le spese di spedizione) € 18,00
I.V.A. 4% a carico dell'Editore

Per l'estero i prezzi di vendita, in abbonamento ed a fascicoli separati, anche per le annate arretrate, compresi i fascicoli dei supplementi ordinari e straordinari, devono intendersi raddoppiati. Per il territorio nazionale i prezzi di vendita dei fascicoli separati, compresi i supplementi ordinari e straordinari, relativi ad anni precedenti, devono intendersi raddoppiati. Per intere annate è raddoppiato il prezzo dell'abbonamento in corso. Le spese di spedizione relative alle richieste di invio per corrispondenza di singoli fascicoli, vengono stabilite, di volta in volta, in base alle copie richieste.

N.B. - Gli abbonamenti annui decorrono dal 1° gennaio al 31 dicembre, i semestrali dal 1° gennaio al 30 giugno e dal 1° luglio al 31 dicembre.

RESTANO CONFERMATI GLI SCONTI IN USO APPLICATI AI SOLI COSTI DI ABBONAMENTO

ABBONAMENTI UFFICI STATALI
Resta confermata la riduzione del 52% applicata sul solo costo di abbonamento

* tariffe postali di cui al Decreto 13 novembre 2002 (G.U. n. 289/2002) e D.P.C.M. 27 novembre 2002 n. 294 (G.U. 1/2003) per soggetti iscritti al R.O.C.